MS23F301T**
MS23F302T**

# תנור מיקרוגל

## הוראות הפעלה ושימוש

שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

Planet First 100 % Recycled Paper

מדריך זה מודפס על - גבי 100 % נייר ממוחזר.

## דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.

SAMSUNG

MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 1 2014-03-19 1:05:10

# תוכן עניינים


**מידע בטיחות** ..... 2
**מדריך עין מהיר** ..... 11
**מאפייני המיקרוגל** ..... 12
המיקרוגל וחלקיו ..... 12
לוח בקרה ..... 12
אביזרים ..... 13
**שימוש במיקרוגל** ..... 13
כיצד פועל תנור המיקרוגל ..... 13
בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל ..... 14
קביעת משך הזמן ..... 14
בישול/חימום של מזון מוכן ..... 15
דרגות עוצמה ..... 15
קביעת משך זמן הבישול ..... 15
עצירת הבישול ..... 15
הגדרת מצב חיסכון באנרגיה ..... 16
שימוש בתכונת 'הפגת ריחות' ..... 16
שימוש במאפייני הבישול הבריא ..... 16
שימוש בתוכניות לבישול בריא: ירקות ודגנים ..... 16
שימוש בתוכניות לבישול בריא: עופות ודגים ..... 17
שימוש בתכונת הפשרה מהירה אוטומטית ..... 18
שימוש בתוכניות של הפשרה מהירה אוטומטית ..... 18
שימוש בתכונה הצלחת שלי ..... 19
שימוש בתוכניות הצלחת שלי ..... 19
מדריך לבישול באידוי מהיר (בדגמים *MS23F301TF, *MS23F302TF בלבד) ..... 19
שימוש בתכונת הזיכרון ..... 21
שימוש בתוכניות הזיכרון ..... 21
כיבוי הצפצוף ..... 21
נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל ..... 22
**כלים המתאימים לבישול במיקרוגל** ..... 22
**מדריך בישול** ..... 23
**פתרון בעיות וקודי שגיאה** ..... 29
פתרון בעיות ..... 29
קוד שגיאה ..... 29
**מפרטים טכניים** ..... 30


# מידע בטיחות

## שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG. מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

## מקרא הסמלים והסימנים

**אזהרה** — סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.

**זהירות** — סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

| | |
|---|---|
| אזהרה; סכנת שריפה | אזהרה; משטח חם |
| אזהרה; חשמל | אזהרה; חומר דליק |
| אל תנסה לבצע. | אל תיגע. |
| אל תפרק. | ציית להוראות בקפידה. |
| נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר. | ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות. |
| פנה למרכז השירות לקבלת עזרה. | הערה |
| חשוב | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 2 2014-03-19 1:05:11

## הוראות בטיחות חשובות

**קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.**

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

**לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.**

### ⚠ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד)

**אזהרה:** אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על - ידי איש מקצוע מוסמך.

**אזהרה:** כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד.

**אזהרה:** ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.

**אזהרה:** מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.

השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.

במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.

**אזהרה:** בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 3 2014-03-19 1:05:11

**אזהרה:** יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות.

אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל.

יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.

מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.

**אזהרה:** אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ;

אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.

יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.

לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.

אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.

יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 4 2014-03-19 1:05:12

## ⚠ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופציונלי

**אזהרה:** כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על - ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.

במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.

**אזהרה:** חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.

אין להשתמש בניקוי בקיטור.

**אזהרה:** ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.

**אזהרה:** המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.

מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.

אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.

הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.

הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.

הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.

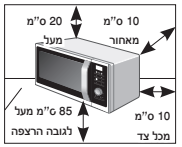
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 5 2014-03-19 1:05:12

## התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.
המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.




1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו - 20 ס"מ מעליו.
2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.
3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת.
   ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.
   (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)
4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן,
סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק כהלכה.

אל תתקין את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור. יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל.
לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

## ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע הצטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים
  (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

**ודא תמיד** כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 6 2014-03-19 1:05:12

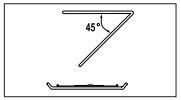
1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.
2. הסר נוזלים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.
3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.
4. בעת הצורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במדיח כלים.

**אל** תשפוך מים על פתחי האוורור. **לעולם** אל תשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים. היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להצטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

**נקה** את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.

בעת ניקוי החלק העליון בחלל המיקרוגל, רצוי לכופף את גוף החימום ל - 45° ורק אז לנקותו.




(בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)

## אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר.

**לעולם** אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל.

אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 7 2014-03-19 1:05:12

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

**הסיבה :** אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.

מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.
פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

| אזהרה | | | | |
|---|---|---|---|---|
| רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תחמם נוזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את חוט החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תכבה את המכשיר החשמלי על - ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית. | ✓ | | ✓ | |
| אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל. | ✓ | | ✓ | |
| אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל. | ✓ | | ✓ | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 8 2014-03-19 1:05:17

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **אזהרה:** בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום.<br>במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות:<br>• טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות.<br>• חבוש בתחבושת נקייה ויבשה.<br>• אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תניח את המגש או הרשת במים זמן קצר לאחר הבישול מכיוון שהדבר עלול לגרום לשבירה של המגש או הרשת או לנזק אחר. | | | | ✓ |
| אל תשתמש בתנור המיקרוגל לצורך טיגון בשמן עמוק מכיוון שלא ניתן לשלוט על הטמפרטורה של השמן. טיגון כזה עלול לגרום לרתיחה פתאומית של הנוזל החם. | ✓ | | | ✓ |

| זהירות | | | | |
|---|---|---|---|---|
| השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה.<br>הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק.<br>הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום. | ✓ | ✓ | | |
| אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת. | ✓ | | | ✓ |
| השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות. | | | | ✓ |
| ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח. | | | | ✓ |
| בזמן פתיחת הדלת, עמוד במרחק של כחצי מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות. | | | | ✓ |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 9 2014-03-19 1:05:19

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג. | ✓ | | | ✓ |
| התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל'.) | ✓ | | ✓ | |
| יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל. | ✓ | ✓ | ✓ | |

**אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל. (פונקציית מיקרוגל בלבד)**

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המיקרוגל לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק למיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 10 2014-03-19 1:05:19

חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה ו/או הנזק שנגרם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על - ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

(א) מקרים של פגיעה, שריטה או שבר של הדלת, הידית, הלוח החיצוני או לוח הבקרה.

(ב) מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.

- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.

- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.

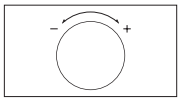
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

# מדריך עיון מהיר

**אם אתה רוצה לבשל מזון.**

1. הנח את המזון במיקרוגל.
   בחר את דרגת העוצמה על - ידי לחיצה על לחצן **מיקרוגל** (  ) פעם אחת או יותר.

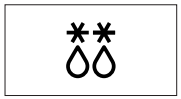
2. בחר את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



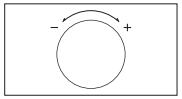
3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ).
   **תוצאה:** הבישול מתחיל. המיקרוגל ישמיע 4 צפצופים בסיום הבישול.

**אם אתה רוצה להשתמש בהפשרה מהירה אוטומטית של המזון.**

1. הנח את המזון הקפוא במיקרוגל.
   לחץ על הלחצן **הפשרה מהירה** (  ) פעם אחת.
   על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב "0".



2. בחר את המשקל על - ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ).

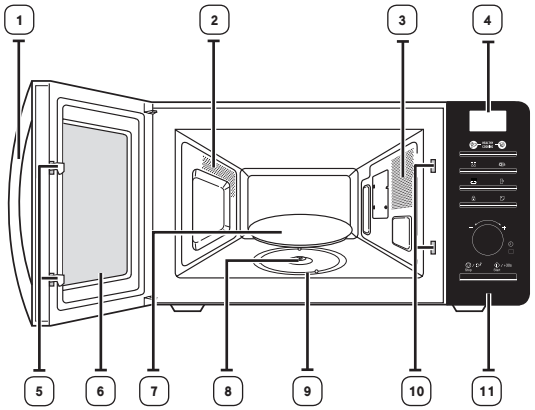
**אם תרצה להוסיף 30 שניות.**

השאר את המזון במיקרוגל.
לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** פעם אחת או יותר עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 11 2014-03-19 1:05:20

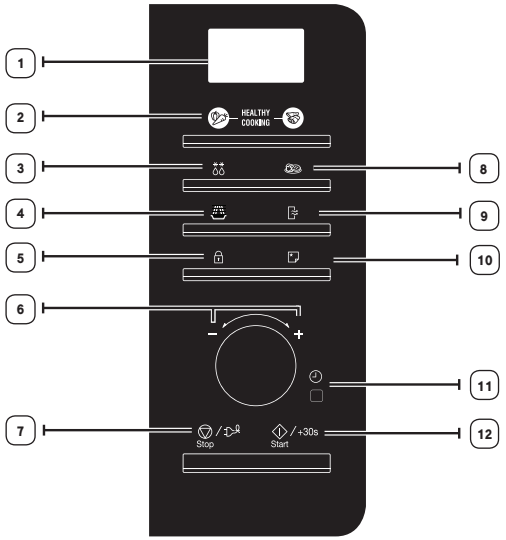
# מאפייני המיקרוגל

## המיקרוגל וחלקיו




1. ידית הדלת
2. פתחי אוורור
3. תאורה פנימית
4. תצוגה
5. תפסי הדלת
6. דלת
7. צלחת מסתובבת
8. תושבת
9. טבעת עם גלגלים
10. פתחי נעילת בטיחות
11. לוח בקרה

## לוח בקרה




1. תצוגה
2. לחצן בישול בריא
3. לחצן הפשרה מהירה
4. לחצן מיקרוגל
5. לחצן נעילת ילדים
6. חוגה (משקל/גודל מנה/זמן בישול)
7. לחצן עצור/חיסכון באנרגיה
8. לחצן הצלחת שלי
9. לחצן הפגת ריחות
10. לחצן זיכרון
11. לחצן כיוון שעון
12. לחצן הפעלה/30+ש'

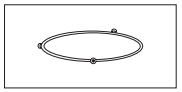


MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 12 2014-03-19 1:05:20

## אביזרים

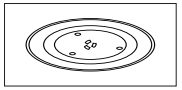
בהתאם לדגם שרכשת, יסופקו לך כמה אביזרים שבהם ניתן להשתמש במגוון דרכים.

1. **טבעת עם גלגלים**, יש להניחה במרכז המיקרוגל.



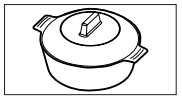
**מטרה:** הטבעת עם הגלגלים תומכת בצלחת המסתובבת.

2. **צלחת מסתובבת**, יש להניחה על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז מולבש על התושבת.



**מטרה:** הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי; ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.

3. **סיר אידוי**, עיין בעמוד 19 עד 21.
(בדגמים *MS23F301TF, *MS23F302TF בלבד)



**מטרה :** השתמש בסיר האידוי מפלסטיק בעת שימוש בפונקציית האידוי המהיר.

**אל** תפעיל את המיקרוגל ללא הטבעת עם הגלגלים והצלחת המסתובבת.

# שימוש במיקרוגל

## כיצד פועל תנור המיקרוגל

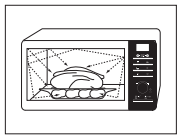
גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה; האנרגיה המשתחררת מאפשרת למזון להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה (ידנית ואוטומטית)
- בישול
- חימום מחדש של מזון

עיקרון פעולת הבישול.

1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ - 2.5 ס"מ (1 אינץ'). לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.
3. זמני הבישול משתנים בהתאם לכלי שבו משתמשים ולתכונות המזון:
   - כמות וצפיפות
   - תכולת מים
   - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)



מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך גם לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- בישול אחיד של המזון מהשוליים ועד למרכז
- טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון

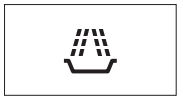


MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 13 2014-03-19 1:05:21

## בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל

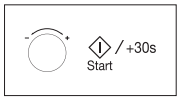
ההליך הפשוט הבא מאפשר לך לבדוק שהמיקרוגל פועל כהלכה בכל עת.

פתח את ידית המיקרוגל על - ידי משיכת הידית בצד הימני של הדלת. הנח כוס מים על הצלחת המסתובבת. לאחר מכן, סגור את הדלת.



1. לחץ על לחצן **מיקרוגל** (  ).

   **תוצאה :** יוצג החיווי 800 W (800 וואט, חיווי העוצמה המרבי).




2. קבע את משך הזמן ל - 4 או 5 דקות על - ידי סיבוב החוגה ולחיצה על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (  /+30s).

   **תוצאה:** התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב.

   1) הבישול מתחיל ובסיומו יישמע צפצוף 4 פעמים.
   2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים. (צפצוף אחד בדקה)
   3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

יש לחבר את המכשיר לשקע חשמל תקין בקיר. יש למקם כהלכה את הצלחת המסתובבת בתוך המכשיר.
אם משתמשים בדרגת עוצמה שונה מהמרבית, נדרש זמן רב יותר להרתיח את המים.

## קביעת משך הזמן

תנור המיקרוגל כולל שעון פנימי. כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה ":0", "88:88" או "12:00" מוצגת אוטומטית.

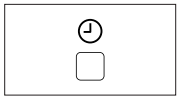
כוון את השעה הנוכחית. ניתן להציג את השעה בתצורה של 24 או 12 שעות. עליך לכוון את השעון:

- בעת התקנת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה
- לאחר הפסקת חשמל

אל תשכח לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף.

**פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה**

אם לא תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עצירה זמנית, הפונקציה תבוטל ו - **שעון** יוצג לאחר 25 דקות.
נורת התנור תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה.

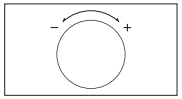


1. **להצגת השעה בתצורה של...**

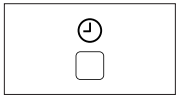
   24 שעות.

   12 שעות.

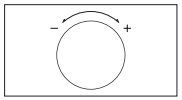
   לחץ על הלחצן **שעון** (  ) פעם אחת או פעמיים.



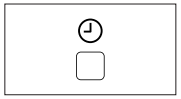

2. סובב את **החוגה** לצורך כיוון השעות.



3. לחץ על לחצן **שעון** (  ).




4. סובב את **החוגה** לצורך כיוון הדקות.



5. לחץ על לחצן **שעון** (  ).



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 14 2014-03-19 1:05:22

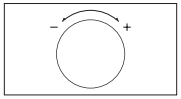
## בישול/חימום של מזון מוכן

סעיף זה מסביר כיצד לבשל או לחמם מזון מוכן.
בדוק תמיד את הגדרות תוכנית הבישול לפני השארת המיקרוגל ללא השגחה.
תחילה, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. לאחר מכן, סגור את הדלת.

1. לחץ על לחצן **מיקרוגל** (  ).

**תוצאה:** יוצג החיווי W 800 (800 וואט, חיווי העוצמה המרבי):
בחר את דרגת העוצמה המתאימה על - ידי לחיצות חוזרות על לחצן **מיקרוגל** (  ) עד להצגת העוצמה הרצויה.
עיין בטבלת דרגות העוצמה.

2. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.



**תוצאה:** זמן הבישול מוצג.

3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ).

**תוצאה:** התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב.
1) הבישול מתחיל ובסיומו יישמע צפצוף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים. (צפצוף אחד בדקה)
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

**לעולם אל** תפעיל את המיקרוגל כשהוא ריק.

אם ברצונך לחמם תבשיל למשך זמן קצר בעוצמה מרבית (800 ואט), עליך רק ללחוץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף למשך הבישול. המיקרוגל מתחיל לפעול מייד.

## דרגות עוצמה

ניתן לבחור בדרגת העוצמה הרצויה מתוך האפשרויות הבאות.

| דרגת עוצמה | הספק |
|---|---|
| גבוהה | 800 ואט |
| בינונית - גבוהה | 600 ואט |
| בינונית | 450 ואט |
| בינונית - נמוכה | 300 ואט |
| הפשרה (  ) | 180 ואט |
| נמוך/שמירה על חום | 100 ואט |

אם בחרת דרגת עוצמה גבוהה, יש לקצר את משך זמן הבישול.

אם בחרת דרגת עוצמה נמוכה, יש להאריך את משך זמן הבישול.

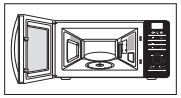
## קביעת משך זמן הבישול

ניתן להאריך את זמן הבישול על - ידי לחיצה על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** פעם אחת כדי להוסיף 30 שניות לתוכנית המקורית.
לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** פעם אחת כדי להוסיף 30 שניות למשך הבישול.

## עצירת הבישול

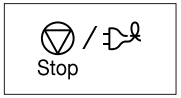
ניתן לעצור את הבישול בכל עת כדי לבדוק את מצב המזון.

1. לעצירה זמנית;



1) פתח את הדלת.
**תוצאה:** הבישול נעצר אוטומטית. לחידוש פעולת הבישול, סגור את הדלת ולחץ שוב על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ).
2) לחץ על לחצן **עצור/חיסכון באנרגיה** ( / ).
**תוצאה:** הבישול נעצר אוטומטית.
לחידוש פעולת הבישול, לחץ שוב על **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ).

2. לעצירה סופית;




לחץ על לחצן **עצור/חיסכון באנרגיה** ( / ).
**תוצאה:** הבישול מסתיים. אם ברצונך לבטל את הגדרות התוכנית, לחץ שוב על הלחצן **עצור/חיסכון באנרגיה** ( / ).

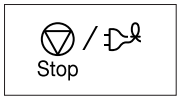
כמו כן, ניתן לבטל בקלות את כל ההגדרות לפני תחילת הפעולה על - ידי לחיצה על לחצן **עצור/חיסכון באנרגיה** ( / ).



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 15 2014-03-19 1:05:22

## הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה. תכונה זו מאפשרת חיסכון בחשמל כאשר המיקרוגל אינו בשימוש. במצבו הרגיל, המיקרוגל נמצא במצב המתנה והשעון מוצג כאשר המכשיר אינו נמצא בשימוש.




- לחץ על לחצן **עצור/חיסכון באנרגיה** (/ ).

**תוצאה:** התצוגה נכבית.

- לביטול מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת והתצוגה תציג את השעה הנוכחית. המיקרוגל מוכן לשימוש.

## שימוש בתכונת 'הפגת ריחות'

השתמש בתכונה זו לאחר בישול אוכל ריחני או כאשר יש עשן רב בחלל הפנימי של המיקרוגל. נקה תחילה את החלל הפנימי של המיקרוגל.

לחץ על לחצן **הפגת ריחות** () לאחר שסיימת את הניקוי. המיקרוגל ישמיע ארבעה צפצופים.

משך זמן הפגת הריחות הוגדר כ - 5 דקות. כל לחיצה על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** תוסיף 30 שניות לפרק זמן זה.

זמן הפגת הריחות המרבי הוא 15 דקות.

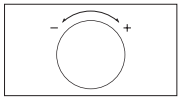
## שימוש במאפייני הבישול הבריא

תכונות הבישול הבריא כוללות שש - עשרה אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה. באפשרותך להתאים את סוג המנה על - ידי **סיבוב החוגה**.

ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **HEALTHY COOKING (בישול בריא)** () או **HEALTHY COOKING (בישול בריא)** () פעם אחת או יותר.

2. בחר את גודל המנה על - ידי **סיבוב החוגה**.
(עיין בטבלה המופיעה בצד).



3. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (/ ).

**תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים.

1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

## שימוש בתוכניות לבישול בריא: ירקות ודגנים

הטבלה הבאה מציגה את 10 התוכניות האוטומטיות של תזונה בריאה לבישול ירקות או דגנים. הטבלה כוללת כמויות, זמני השהייה והמלצות מתאימות. תוכניות 1 - 10 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

| קוד | סוג מזון | מנה (ג') | זמן השהייה (דקות) | המלצות |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **ברוקולי** | 250<br>500 | 2 - 1 | שטוף ונקה את הברוקולי והפרד אותו לפרחים. הכנס אותם לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותם בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג', והוסף 60 - 75 מ"ל (4 - 5 כפות) עבור 500 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. |
| 2 | **גזרים** | 250 | 2 - 1 | שטוף ונקה גזרים ופרוס אותם לפרוסות בגודל זהה. הכנס אותם לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותם בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. |
| 3 | **שעועית ירוקה** | 250 | 2 - 1 | שטוף ונקה את השעועית הירוקה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. |
| 4 | **תרד** | 150 | 2 - 1 | שטוף ונקה את התרד. הכנס אותו לקערת זכוכית עם מכסה. אין להוסיף מים. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. |
| 5 | **קלח תירס** | 250<br>(יח' אחת) | 2 - 1 | שטוף ונקה את קלחי התירס והנח אותם בצלחת אובלית מזכוכית. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל ונקב אותו. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 16 2014-03-19 1:05:23

| קוד | סוג מזון | מנה (ג') | זמן השהייה (דקות) | המלצות |
|---|---|---|---|---|
| 6 | **תפוחי אדמה קלופים** | 250<br>500 | 3 - 2 | שטוף וקלף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לחתיכות זהות בגודלן, הכנס אותם לקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 45 - 60 מ"ל מים (3 - 4 כפות). הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. |
| 7 | **אורז חום**<br>(מבושל למחצה) | 125 | 10 - 5 | השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (1/4 ל'). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים. |
| 8 | **פסטה מקמח מלא** | 125 | 1 | השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף 1/2 ל' מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. ערבב את הפסטה לפני זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן. |
| 9 | **קינואה** | 125 | 3 - 1 | השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (250 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים. |
| 10 | **בורגול** | 125 | 5 - 2 | השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (250 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים. |

## שימוש בתוכניות לבישול בריא: עופות ודגים

הטבלה הבאה מציגה את שש התוכניות האוטומטיות של תזונה בריאה לבישול עופות ודגים, כמויות, זמני השהייה והמלצות מתאימות. תוכניות 1 - 6 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

| קוד | סוג מזון | מנה (ג') | זמן השהייה (דקות) | המלצות |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **חזה עוף** | 300<br>(2 יח') | 2 | שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. |
| 2 | **חזה הודו** | 300<br>(2 יח') | 2 | שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. |
| 3 | **נתחי פילה דג טריים** | 300<br>(2 יח') | 2 - 1 | שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. |
| 4 | **פילה סלמון טרי** | 300<br>(2 יח') | 2 - 1 | שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. |
| 5 | **שרימפס טרי** | 250 | 2 - 1 | שטוף את השרימפס והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. |
| 6 | **פורל טרי** | 200<br>(דג אחד) | 2 | הנח שני דגים טריים שלמים בצלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל. הוסף קורט מלח, כף מיץ לימון ותבלינים. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 17 2014-03-19 1:05:24

## שימוש בתכונת הפשרה מהירה אוטומטית

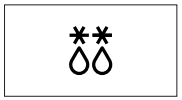
התכונה הפשרה מהירה אוטומטית מאפשרת לך להפשיר בשר, עוף ודגים. זמן ההפשרה ודרגת העוצמה מוגדרים באופן אוטומטי.

עליך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל.

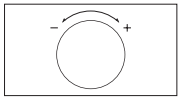
השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

ראשית, הנח את המזון הקפוא במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. לחץ על הלחצן **הפשרה מהירה** (⁂) פעם אחת. על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב "0".
(עיין בטבלה המופיעה בצד).



2. הגדר את משקל המזון על - ידי סיבוב **החוגה**.
המשקל המרבי הניתן להגדרה הוא 1500 ג'.




3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ⏀).

**תוצאה:**

- ההפשרה מתחילה.
- המיקרוגל משמיע צפצוף באמצע תוכנית ההפשרה כדי להזכיר לך להפוך את המזון.
- לחץ שוב על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ⏀) כדי לסיים את תהליך ההפשרה.

ניתן להפשיר מזון גם באופן ידני. לשם כך, בחר בפונקציית בישול/חימום של מזון מוכן עם דרגת עוצמה של 180 W (180 וואט). עיין בסעיף "בישול/חימום של מזון מוכן" בעמוד 15 למידע נוסף.

## שימוש בתוכניות של הפשרה מהירה אוטומטית

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות ל"הפשרה עוצמתית אוטומטית", כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון.

הסר את כל חומרי האריזה לפני ההפשרה.

הנח בשר, עוף או דג על צלחת חרסינה או קרמיקה.

| סוג מזון | | גודל מנה (גר') | זמן השהייה (דקות) | המלצות |
|---|---|---|---|---|
| בשר | | 1500 - 200 | 60 - 15 | עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הנתחים לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לבשר כגון סטייקים, צלעות או בשר טחון, נתחי עוף, עוף שלם או נתחי פילה דג. |
| עוף | | | | |
| דגים | | | | |

בחר את הפונקציה Manual Defrosting (הפשרה ידנית) בדרגת עוצמה של 180 ואט אם ברצונך להפשיר מזון ידנית. לקבלת מידע נוסף על הפשרה ידנית וזמן הפשרה, עיין בעמודים 27 - 28.

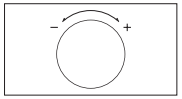


MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 18 2014-03-19 1:05:25

## שימוש בתכונה הצלחת שלי

תכונת **הצלחת שלי** כוללת שתי אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה. באפשרותך להתאים את מספר המנות על - ידי סיבוב החוגה. ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן **הצלחת שלי** (🍽).



2. בחר את גודל המנה על - ידי סיבוב **החוגה**. (עיין בטבלה המופיעה בצד).

3. **לחץ על לחצן Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (⏻ / +30s).

**תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים.

1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים. (צפצוף אחד בדקה)
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

## שימוש בתוכניות הצלחת שלי

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות לחימום אוטומטי של **הצלחת שלי**, כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. תוכניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

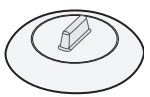
| קוד/מזון | גודל מנה (גר') | זמן השהייה (דקות) | המלצות |
|---|---|---|---|
| 1. ארוחה מוכנה קרה | 350 - 300<br>450 - 400 | 3 - 2 | השתמש בצלחת חרסינה או קרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 3 מרכיבים (לדוגמה, בשר עם רוטב, ירקות ותוספת כגון תפוחי אדמה, אורז או פסטה). |
| 2. ארוחה צמחונית קרה | 350 - 300<br>450 - 400 | 3 - 2 | הנח את המנה בצלחת מקרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 2 מרכיבים (לדוגמה, ספגטי ברוטב או אורז עם ירקות). |

## מדריך לבישול באידוי מהיר (בדגמים *MS23F301TF, *MS23F302TF בלבד)

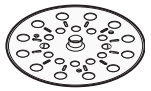
סיר האידוי המהיר מבוסס על עיקרון הבישול באמצעות אידוי, והוא מיועד לבישול בריא ומהיר בתנור המיקרוגל של Samsung.

אביזר זה אידיאלי לבישול אורז, פסטה, ירקות וכדומה בזמני שיא, תוך שמירה על הערכים התזונתיים שלהם.

ערכת האידוי Microwave Power Steamer מורכבת מ - 3 חלקים:



קערה



מגש אידוי

מכסה

כל החלקים עמידים בטמפרטורה של 20 °C - עד 140 °C.

מתאים לאחסון במקפיא. ניתן לשימוש כלים משולבים ובנפרד.

### תנאי שימוש:

אין להשתמש:
- לבישול מאכלים עתירים בסוכר או שומן,
- בגריל או עם פונקציה של חימום מסתובב או על הכיריים.

יש לשטוף היטב את כל הכלים במים וסבון כלים לפני השימוש הראשוני.

לקבלת מידע על זמני בישול, עיין בהוראות שבטבלה בעמוד הבא.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 19 2014-03-19 1:05:25

תחזוקה:

- סיר האידוי ניתן לשטיפה במדיח כלים.
- בעת שטיפה ידנית, יש להשתמש במים חמים ובסבון כלים. אין להשתמש בחומרים שוחקים.
- סוגי מאכל שונים (למשל עגבניות) עשויים להותיר צבע בפלסטיק. תופעה זו מקובלת ואינה מוגדרת כפגם.

הפשרה:

הנח את המזון הקפוא בקערת אידוי ללא מכסה. הנוזלים יישארו בתחתית הקערה ולא יפגעו באיכות האוכל.

בישול:

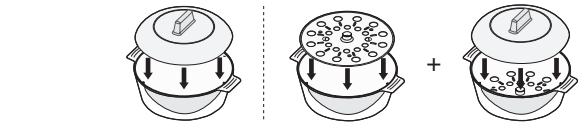
| סוג מזון | מנה (ג') | דרגות עוצמה (וואט) | זמן בישול (בדקות) | זמן השהייה (דקות) | שימוש |
|---|---|---|---|---|---|
| **ארטישוקים** | 300 (1 - 2 יחידות) | 800 | 6 - 5 | 2 - 1 | קערה עם מגש אידוי + מכסה |
| | הוראות<br>שטוף ונקה את הארטישוקים. הכנס את מגש האידוי לקערה. הנח את הארטישוקים על המגש. הוסף כף של מיץ לימון. כסה במכסה. | | | | |
| **ירקות טריים** | 300 | 800 | 5 - 4 | 2 - 1 | קערה עם מגש אידוי + מכסה |
| | הוראות<br>שקול את הירקות (לדוגמה, ברוקולי, כרובית, גזרים, פלפל) לאחר השטיפה, הניקוי והחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח את המגש בקערה.<br>סדר את הירקות בצורה אחידה על מגש האידוי. הוסף 2 כפות מים. כסה במכסה. | | | | |
| **ירקות קפואים** | 300 | 600 | 8 - 7 | 3 - 2 | קערה עם מגש אידוי + מכסה |
| | הוראות<br>הכנס את הירקות הקפואים לקערת האידוי. הכנס את מגש האידוי לקערה. הוסף כף מים. כסה במכסה. ערבב היטב לאחר הבישול וזמן ההשהייה. | | | | |

| סוג מזון | מנה (ג') | דרגות עוצמה (וואט) | זמן בישול (בדקות) | זמן השהייה (דקות) | שימוש |
|---|---|---|---|---|---|
| **אורז** | 250 | 800 | 18 - 15 | 5 - 10 | קערה + מכסה |
| | הוראות<br>שים אורז בקערת האידוי. הוסף 500 מ"ל מים קרים. כסה במכסה. לאחר הבישול, הנח לאורז לעמוד במשך 5 דקות, אורז חום במשך 10 דקות. | | | | |
| **תפוחי אדמה אפויים בקליפה** | 500 | 800 | 8 - 7 | 3 - 2 | קערה + מכסה |
| | הוראות<br>שקול ושטוף את תפוחי האדמה והכנס אותם לקערת האידוי. הוסף 3 כפות מים. כסה במכסה. | | | | |
| **תבשיל (מצונן)** | 400 | 600 | 6 - 5 | 2 - 1 | קערה + מכסה |
| | הוראות<br>הכנס את התבשיל לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה. | | | | |
| **מרק (מצונן)** | 400 | 800 | 4 - 3 | 2 - 1 | קערה + מכסה |
| | הוראות<br>מזוג לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה. | | | | |
| **מרק קפוא** | 400 | 800 | 10 - 8 | 3 - 2 | קערה + מכסה |
| | הוראות<br>העבר את המרק הקפוא לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה. | | | | |
| **כופתאות שמרים קפואות ממולאות בריבה** | 150 | 600 | 2 - 1 | 3 - 2 | קערה + מכסה |
| | הוראות<br>הרטב קלות את החלק העליון של הכופתאות הממולאות במים קרים.<br>הנח 1 - 2 כופתאות קפואות זו לצד זו בקערת האידוי. כסה במכסה. | | | | |
| **לפתן פירות** | 250 | 800 | 4 - 3 | 3 - 2 | קערה + מכסה |
| | הוראות<br>שקול את הפירות הטריים (לדוגמה, תפוחים, אגסים, שזיפים, משמשים, מנגו או אננס) לאחר קילוף, שטיפה וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן או לקוביות.<br>הכנס אותם לקערת האידוי. הוסף 1 - 2 כפות מים ו - 1 - 2 כפות סוכר. כסה במכסה. | | | | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 20 2014-03-19 1:05:26

## טיפול בסיר אידוי מהיר



קערה עם מגש אידוי + מכסה | קערה + מכסה

## אמצעי זהירות:

- היזהר בעת פתיחת המכסה של סיר האידוי, משום שהאדים שנפלטים עשוים להיות מאוד חמים.
- השתמש בכפפות מטבח כדי לגעת בכלים לאחר הבישול.

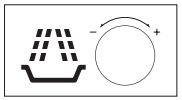
## שימוש בתכונת הזיכרון

אם לעתים קרובות אתה מבשל או מחמם תבשילים מאותו סוג, תוכל לשמור בזיכרון המיקרוגל את זמני הבישול ודרגות העוצמה, כך שלא תצטרך לאפס אותם בכל פעם מחדש.
תוכל לשמור בזיכרון שתי הגדרות שונות.

שמירת ההגדרות.

1. **כדי לתכנת את...** **לאחר מכן לחץ על הלחצן (★).**

| | |
|---|---|
| הגדרה ראשונה | פעם אחת (בתצוגה יופיע P1) |
| הגדרה שניה | פעמיים (בתצוגה יופיע P2) |



2. הגדר כרגיל את תוכנית הבישול הרצויה (זמן בישול ודרגת עוצמה) במידת הצורך.

3. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ◇).

**תוצאה:** ההגדרות שלך שמורות כעת בזיכרון המיקרוגל.

## שימוש בתוכניות הזיכרון

ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. **כדי לבחור את...** **לאחר מכן לחץ על הלחצן (★).**

| | |
|---|---|
| הגדרה ראשונה | פעם אחת (בתצוגה יופיע P1) |
| הגדרה שניה | פעמיים (בתצוגה יופיע P2) |

2. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ◇).

**תוצאה:** האוכל מתבשל בהתאם להגדרה הרצויה.

## כיבוי הצפצוף

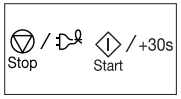
ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

1. לחצן על לחצנים (◇ / ⏻) ו - (+30s / ◇) בו - זמנית.

**תוצאה:**

- החיווי הבא יוצג.

- המיקרוגל לא יצפצף בכל פעם שתלחץ על לחצן.

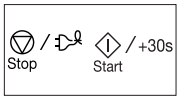



2. כדי להפעיל מחדש את הצפצוף, לחץ שוב בו זמנית על הלחצנים (◇ / ⏻) ו - (+30s / ◇).

**תוצאה:**

- החיווי הבא יוצג.

- הצפצוף יחזור להישמע בעת פעולת המיקרוגל.






MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 21 2014-03-19 1:05:26

### נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל

תנור המיקרוגל שלך כולל תוכנית בטיחות ילדים מיוחדת, המאפשרת למיקרוגל "להינעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.
ניתן לנעול את המיקרוגל בכל עת.

1. לחץ במשך שניה אחת על הלחצן (🔒).

**תוצאה:**

- המיקרוגל נעול (לא ניתן לבחור פונקציות).
- על - גבי התצוגה יופיע הכיתוב "L".

2. כדי לבטל את נעילת המיקרוגל, לחץ במשך שניה אחת על הלחצן (🔒).

**תוצאה:** ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.

## כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת שהאוכל יתבשל בתנור המיקרוגל, גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי או לחזור ממנו.
לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. אם כלי הבישול מסומן כבטוח לשימוש במיקרוגל, אינך צריך לחשוש.
הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל והיכן וכיצד יש להשתמש בהם.

| הכלי | מתאים למיקרוגל | הערות |
|---|---|---|
| **רדיד אלומיניום** | ✗✓ | ניתן להשתמש בכמויות קטנות כדי להגן על איזורים עדינים מפני בישול יתר. עלולים להיווצר ניצוצות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנות המיקרוגל. |
| **צלחת השחמה** | ✓ | אין לחמם במשך יותר מ - 8 דקות. |
| **כלי חרסינה וחרס** | ✓ | פורצלן, כלי חומר, חרס מזוגג ופורצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת. |
| **כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר** | ✓ | חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה. |
| **ארזיזת של מזון מהיר** | | |
| • כוסות ומיכלים עשויים פוליסטירן | ✓ | ניתן להשתמש לחימום מזון. חימום יתר עלול להמיס את הפוליסטירן. |
| • שקיות נייר או נייר עיתון | ✗ | עלולות להתלקח. |
| • נייר ממוחזר או עיטורי מתכת | ✗ | עלול ליצור ניצוץ חשמלי. |
| **כלי זכוכית** | | |
| • כלי הגשה "מהתנור לשולחן" | ✓ | ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת. |
| • זכוכית דקה | ✓ | ניתן להשתמש לחימום מזון או משקאות. זכוכית עדינה עלולה להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום פתאומי. |
| • צנצנות זכוכית | ✓ | יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד. |
| **מתכת** | | |
| • כלים | ✗ | עלולים לגרום לניצוצות או שריפה. |
| • חוטי מתכת לקשירת שקיות | ✗ | |
| **נייר** | | |
| • צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר | ✓ | לזמני בישול קצרים ולחימום. כמו כן, לספיגת נוזלים עודפים. |
| • נייר ממוחזר | ✗ | עלול ליצור ניצוץ חשמלי. |
| **פלסטיק** | | |
| • מיכלים | ✓ | במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פלסטיק אחרים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפלסטיק מלמין. |
| • ניילון נצמד | ✓ | ניתן להשתמש לשמירת הלחות. יש להקפיד שהניילון לא יבוא במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש להיזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 22 2014-03-19 1:05:27

| הכלי | מתאים למיקרוגל | הערות |
|---|---|---|
| • שקיות למקפיא | ✓✗ | רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן. במידת הצורך, יש לנקב במזלג. |
| נייר שעווה או נייר אפייה | ✓ | ניתן להשתמש לשמירת הלחות ולמניעת התזות. |

✓ : מומלץ ✓✗ : יש להיזהר בעת השימוש ✗ : לא בטוח

# מדריך בישול

## גלי מיקרו

אנרגיית מיקרוגל למעשה חודרת למזון, נמשכת אליו ונקלטת בשל המים, השומן והסוכר שהוא מכיל.
גלי המיקרו גורמים למולקולות במזון לנוע במהירות. התנועה המהירה של מולקולות אלה יוצרת חיכוך והחום הנפלט כתוצאה מכך מבשל את המזון.

## בישול

**כלי בישול למיקרוגל:**

כלי הבישול חייבים לאפשר לאנרגיית המיקרוגל לעבור דרכם לצורך יעילות מרבית. גלי מיקרו חוזרים על - ידי מתכת, כגון פלדת אל חלד, אלומיניום ונחושת, אך הם יכולים לחדור קרמיקה, זכוכית, פורצלן ופלסטיק וכן דרך נייר ועץ. לכן אין לבשל לעולם מזון בכלי מתכת.

**מזון המתאים לבישול במיקרוגל:**

סוגי מזון רבים מתאימים לבישול במיקרוגל, כולל ירקות, פירות, פסטה, אורז, חיטה, שעועית, דגים ובשר טריים או קפואים. כמו כן ניתן להכין בתנור המיקרוגל גם רטבים, קרם, מרקים, פודינג, ריבות מתוקות או פיקנטיות. באופן כללי, בישול במיקרוגל הוא אידיאלי לכל מזון שבדרך כלל מתבשל על כיריים. המסת חמאה או שוקולד, לדוגמה (עיין בפרק עם טיפים, שיטות ועצות).

**כיסוי הכלי במהלך הבישול**

כיסוי המזון במהלך הבישול חשוב מאוד, שכן המים המתאדים עולים מעלה ותורמים לתהליך הבישול. ניתן לכסות את המזון בדרכים שונות: למשל בצלחת חרסינה או קרמיקה, כיסוי פלסטיק או ניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.

**זמני השהייה**

בתום בישול המזון, זמן ההשהייה חשוב כדי לאפשר טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

**מדריך בישול לירקות קפואים**

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה.
המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך.
ערבב פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה במהלך זמן ההשהייה.

| סוג מזון | מנה (ג') | עוצמה (וואט) | זמן (דקות) | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|---|
| תרד | 150 | 600 | 4.5 - 5.5 | 2 - 3 | הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים. |
| ברוקולי | 300 | 600 | 9 - 10 | 2 - 3 | הוסף 30 מ"ל (2 כף) מים קרים. |
| אפונה | 300 | 600 | 7.5 - 8.5 | 2 - 3 | הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים. |
| שעועית ירוקה | 300 | 600 | 8 - 9 | 2 - 3 | הוסף 30 מ"ל (2 כף) מים קרים. |
| לקט ירקות (גזר/אפונה/תירס) | 300 | 600 | 7.5 - 8.5 | 2 - 3 | הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים. |
| לקט ירקות (להקפצה בסגנון סיני) | 300 | 600 | 8 - 9 | 2 - 3 | הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים. |





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 23 2014-03-19 1:05:27

## מדריך בישול לאורז ופסטה

**אורז:** השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה - אורז מכפיל את נפחו במהלך הבישול. בשל עם מכסה.
בסיום זמן הבישול, ערבב את האורז לפני זמן ההשהייה והוסף מלח, תבלינים וחמאה לפי הצורך.
הערה: ייתכן שהאורז לא יספוג את כל המים בסיום זמן הבישול.

**פסטה:** השתמש בקערת פיירקס גדולה. הוסף מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. בשל ללא מכסה.
ערבב את הפסטה מדי פעם במהלך ולאחר הבישול. כסה את הפסטה במהלך זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן.

| סוג מזון | מנה (ג') | עוצמה (וואט) | זמן (דקות) | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|---|
| אורז לבן (מבושל למחצה) | 250 | 800 | 17 - 16 | 5 | הוסף 500 מ"ל מים קרים. |
| אורז חום (מבושל למחצה) | 250 | 800 | 22 - 21 | 5 | הוסף 500 מ"ל מים קרים. |
| אורז מעורב (אורז רגיל ואורז בר) | 250 | 800 | 18 - 17 | 5 | הוסף 500 מ"ל מים קרים. |
| דגנים מעורבים (אורז + דגנים) | 250 | 800 | 19 - 18 | 5 | הוסף 400 מ"ל מים קרים. |
| פסטה | 250 | 800 | 12 - 11 | 5 | הוסף 1000 מ"ל מים רותחים. |

## מדריך בישול לירקות טריים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. הוסף 30 - 45 מ"ל מים קרים (2 - 3 כפות) לכל 250 גרם אלא אם מומלץ להוסיף כמות מים שונה - ראה טבלה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה.
המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך. ערבב פעם אחת במהלך הבישול ופעם אחת בסיומו. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול.
כסה את המזון בזמן ההשהייה במשך 3 דקות.

**עצה:** חתוך את הירקות לחתיכות אחידות בגודלן. ככל שהחתיכות קטנות יותר, כך הן יתבשלו מהר יותר.
את כל הירקות הטריים יש לבשל בעוצמה מרבית (800 ואט).

| סוג מזון | מנה (ג') | זמן (דקות) | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|
| ברוקולי | 250<br>500 | 4.5 - 4<br>7.5 - 7 | 3 | חתוך לפרחים בגודל אחיד. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי. |
| כרוב ניצנים | 250 | 6.5 - 5.5 | 3 | הוסף 60 - 75 מ"ל (5 - 6 כפות) מים. |
| גזרים | 250 | 5 - 4.5 | 3 | חתוך את הגזרים לחתיכות בגודל זהה. |
| כרובית | 250<br>500 | 5.5 - 5<br>9 - 8.5 | 3 | חתוך לפרחים בגודל אחיד. חתוך פרחים גדולים לחצאים. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי. |
| קישואים | 250 | 4 - 3.5 | 3 | פרוס את הקישואים לפרוסות. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים או מעט חמאה. בשל עד שיתרככו. |
| חצילים | 250 | 4 - 3.5 | 3 | חתוך את החצילים לפרוסות דקות והזלף כף אחת של מיץ לימון. |
| כרישה | 250 | 5 - 4.5 | 3 | פרוס את הכרישה לפרוסות עבות. |
| פטריות | 125<br>250 | 2 - 1.5<br>3.5 - 3 | 3 | הכן פטריות קטנות שלמות או חתוכות. אין להוסיף מים. הזלף מיץ לימון. תבל במלח ופלפל. סנן לפני ההגשה. |
| בצלים | 250 | 6 - 5.5 | 3 | פרוס את הבצלים לפרוסות או חתוך לחצאים. הוסף רק 15 מ"ל (1 כף) מים. |
| פלפל | 250 | 5 - 4.5 | 3 | חתוך את הפלפל לחתיכות דקות. |
| תפוחי אדמה | 250<br>500 | 5 - 4<br>8.5 - 7.5 | 3 | שקול את תפוחי האדמה הקלופים וחתוך אותם לחצאים או רבעים זהים בגודלם. |
| קולרבי | 250 | 5.5 - 5 | 3 | חתוך את הלפת לקוביות קטנות. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 24 2014-03-19 1:05:27

## חימום מזון מוכן

תנור המיקרוגל מחמם מזון בחלקיק קצר מהזמן שלוקח לתנור רגיל או לכיריים לחמם.

הטבלה שבהמשך מהווה מדריך לזמני הבישול ולדרגות ההספק הנדרשות לחימום המוצרים השונים. הזמנים בטבלה מתייחסים למשקאות שטמפ' החדר שלהם הייתה 18 - 20°C, או למזון שהוצא מהמקרר ושהטמפ' שלו היא בין 5 - 7°C.

**סידור המזון וכיסוי**

הימנע מחימום נתחי בשר או עוף גדולים כגון חזה עם כנפיים - החלקים העדינים מתבשלים יתר על המידה ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם. חימום נתחים קטנים בו זמנית, יביא לתוצאות מוצלחות יותר.

**דרגות עוצמה וערבוב המזון**

חלק ממוצרי המזון ניתנים לחימום בדרגת עוצמה של 800 ואט בעוד שלאחרים דרושה דרגה נמוכה יותר כגון 600 ואט, 450 ואט, או אפילו 300 ואט.

היעזר בטבלאות שלהלן. כללית, ניתן לומר שעדיף לחמם בדרגת עוצמה נמוכה יותר סוגי מזון עדינים, מזון בכמויות גדולות או מזון שסביר שיתחמם במהירות רבה (כמו עוגה קטנה ממולאת, למשל).

לקבלת תוצאות מיטביות, יש לערבב היטב או להפוך את המזון בזמן החימום. אם ניתן, יש לערבב פעם נוספת לפני ההגשה.

יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. למניעת התפרצות נוזל רותח וחשש לכוויות, ערבב לפני, במהלך ולאחר החימום. יש להשאיר את המזון בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה. מומלץ להכניס כפית מפלסטיק או מקלון זכוכית למשקה. יש להימנע מחימום יתר (וחריכה) של המזון.

עדיף לבשל את המזון פחות מדי ולהוסיף זמן חימום נוסף, אם יש צורך.

**זמני חימום והשהייה**

בעת חימום מזון מוכן בפעם הראשונה, מומלץ לרשום את הזמן שנדרש למשימה - לשימוש עתידי.

ודא תמיד כי המזון מחומם היטב ובאופן אחיד.

אפשר זמן השהייה קצר בתום החימום, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון.

זמן ההשהייה המומלץ בתום החימום הוא 2 - 4 דקות, אלא אם כן צוין אחרת בטבלה.

יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. עיין גם בפרק הוראות הבטיחות.

## חימום משקאות

יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במיקרוגל לאחר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה.

ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. למניעת התפרצות נוזל רותח וכוויות אפשריות, יש לשים במשקה כפית פלסטיק או מקלון זכוכית, ולערבב לפני, במהלך ולאחר החימום.

## חימום משקאות ומזון מוכן

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה (וואט) | זמן (דקות) | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|---|
| משקאות (קפה, תה ומים) | 150 מ"ל (כוס אחת)<br>250 מ"ל (ספל אחד) | 800 | 1.5 - 1<br>2 - 1.5 | 2 - 1 | שפוך לכוסות וחמם ללא כיסוי. הנח את הכוס/ספל במרכז הצלחת המסתובבת. השאר בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה וערבב היטב. |
| מרק (מצונן) | 250 ג' | 800 | 3.5 - 3 | 3 - 2 | מזוג לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום. ערבב שוב לפני ההגשה. |
| תבשיל (מצונן) | 350 ג' | 600 | 6.5 - 5.5 | 3 - 2 | הכנס את התבשיל לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה. |
| פסטה עם רוטב (מצונן) | 350 ג' | 600 | 5.5 - 4.5 | 3 | הנח את הפסטה (לדוגמה ספגטי או נודלס) על צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב לפני ההגשה. |
| פסטה ממולאת עם רוטב (מצונן) | 350 ג' | 600 | 6 - 5 | 3 | הנח את הפסטה הממולאת (לדוגמה רביולי, טורטליני) בצלחת עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 25 2014-03-19 1:05:27

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה (וואט) | זמן (דקות) | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|---|
| ארוחה בצלחת (מצוננת) | 350 ג' | 600 | 6.5 - 5.5 | 3 | הנח ארוחה הכוללת 2 - 3 מרכיבים מצוננים בכלי מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. |

## חימום מזון לתינוקות

**מזון תינוקות:** הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום!

הנח למזון לעמוד במשך 2 - 3 דקות לפני ההגשה. ערבב שוב ובדוק את הטמפרטורה.

טמפרטורת הגשה מומלצת: בין 40 °C - 30.

**חלב לתינוקות:** שפוך את החלב לבקבוק זכוכית מעוקר. חמם לא מכוסה. בשום מקרה אין לחמם את בקבוק התינוק כשהפטמה עליו, שכן הבקבוק עלול להתפוצץ או להתחמם יתר על המידה. נער היטב לפני זמן ההשהייה ושוב לפני ההגשה! יש תמיד לבדוק את טמפרטורת החלב או מזון התינוקות לפני האכלת לתינוק. טמפרטורת הגשה מומלצת: טמפרטורה של 37 °C.

**הערה:** חובה לבדוק שוב ושוב את מזון התינוקות לפני ההאכלה, למניעת כוויות.

הטבלה הבאה מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

**חימום מזון וחלב לתינוקות**

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה (וואט) | זמן | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|---|
| מזון תינוקות (ירקות + בשר) | 190 ג' | 600 | 30 שניות | 3 - 2 | הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה. |
| דייסת תינוקות (דגנים + חלב + פירות) | 190 ג' | 600 | 20 שניות | 3 - 2 | הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 26 2014-03-19 1:05:27

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה (וואט) | זמן | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|---|
| חלב לתינוקות | 100 מ"ל<br>200 מ"ל | 300 | 30 - 40 שניות<br>50 שניות עד דקה אחת. | 3 - 2 | ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית מעוקר. הנח במרכז הצלחת המסתובבת. חמם ללא מכסה. נער היטב והנח למזון לעמוד לפחות 3 דקות. לפני ההגשה, נער היטב ובדוק את הטמפרטורה. |

## הפשרה ידנית

מיקרוגל הינו מכשיר אידיאלי להפשרת מזון קפוא. הוא מפשיר בעדינות את המזון הקפוא תוך זמן קצר.

זהו יתרון עצום במקרה שמגיעים לבקר אותך אורחים בלתי צפויים.

עוף קפוא חייב להיות מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות ולהוציא את העוף מהאריזה המקורית כדי לאפשר לכל הנוזלים לצאת.

הנח את המזון הקפוא על כלי לא מכוסה. הפשר, הפוך באמצע התכנית, נקז את הנוזלים והוצא את הקרביים מוקדם ככל האפשר.

בדוק מדי פעם את האוכל כדי לוודא שהוא לא מתחמם.

אם חלקים קטנים ועדינים של המזון הקפוא מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אלומיניום בעת ההפשרה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את העוף מהמיקרוגל והנח לו להפשיר בחוץ במשך 20 דקות לפני שתמשיך.

יש לאפשר לדגים, בשר ועופות זמן השהייה, כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך זמן ההשהייה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר. עיין בטבלה הבאה.

**עצה:** מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, ונתחים קטנים מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים. זכור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה.

להפשרת מזון קפוא בטמפרטורה של 18- עד 20 °C- בקירוב, היעזר בטבלה הבאה.

יש להפשיר את כל סוגי המזון הקפוא בדרגת עוצמה המתאימה להפשרה (180 ואט).

| סוג מזון | גודל מנה | זמן (דקות) | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|
| **בשר** | | | | |
| בשר טחון | 250 ג'<br>500 ג' | 7.5 - 6.5<br>12 - 10 | 25 - 5 | הנח את הבשר על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! |
| סטייקים מבשר לבן | 250 ג' | 8.5 - 7.5 | | |
| **עוף** | | | | |
| חלקי עוף | 500 ג' (2 יח') | 15.5 - 14.5 | 40 - 15 | תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה כלפי מטה על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! |
| עוף שלם | 900 ג' | 30 - 28 | | |





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 27 2014-03-19 1:05:27

| סוג מזון | גודל מנה | זמן (דקות) | זמן השהייה (דקות) | הוראות |
|---|---|---|---|---|
| **דגים** | | | | |
| נתחי פילה דג | 250 ג' (2 יח') | 7 - 6 | 5 - 15 | הנח את הדג הקפוא במרכז צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! |
| | 400 ג' (4 יח') | 13 - 12 | | |
| **פירות** | | | | |
| פירות יער | 250 ג' | 7 - 6 | 5 - 10 | פזר את הפירות על צלחת זכוכית עגולה ושטוחה (בקוטר רחב). |
| **לחם** | | | | |
| לחמניות (50 ג' כל אחת) | 2 יחידות | 1 - 0.5 | 5 - 20 | סדר את הלחמניות במעגל או את הלחם בצורה אופקית על נייר מגבת במרכז הצלחת המסתובבת. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! |
| | 4 יחידות | 2.5 - 2 | | |
| לחם קלוי/כריך | 250 ג' | 5 - 4.5 | | |
| לחם חי (קמח חיטה + שיפון) | 500 ג' | 10 - 8 | | |

## עצות מועילות

**המסת חמאה**

שים 50 גר' חמאה בכלי זכוכית עמוק וקטן. כסה במכסה פלסטיק.

חמם במשך 30 - 40 שניות בעוצמה של 800 ואט, עד להמסת החמאה.

**המסת שוקולד**

שים 100 גר' שוקולד בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 3 - 5 דקות בעוצמה של 450 ואט, עד להמסת השוקולד.

ערבב פעם אחת או פעמיים במהלך ההמסה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

**המסת דבש גבישי**

שים 20 גר' דבש גבישי בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 20 - 30 שניות בעוצמה של 300 ואט, עד להמסת הדבש.

**המסת ג'לטין**

השרה דפי ג'לטין יבשים (10 גר') במים קרים במשך 5 דקות.

הנח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה.

חמם במשך דקה אחת בעוצמה של 300 ואט.

ערבב לאחר ההמסה.

**הכנת ציפוי/זיגוג (לעוגות ועוגיות)**

ערבב אבקה להכנת ציפוי (כ - 14 גר') עם 40 גר' סוכר ו - 250 מ"ל מים קרים.

בשל ללא מכסה בקערת פיירקס במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 800 ואט, עד שהציפוי/זיגוג הופך לשקוף.

ערבב פעמיים במהלך הבישול.

**הכנת ריבה**

שים 600 גר' פירות (למשל פירות יער מעורבים) בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה.

הוסף 300 גר' סוכר וערבב היטב.

בשל עם מכסה במשך 10 - 12 דקות בעוצמה של 800 ואט.

ערבב כמה פעמים במהלך הבישול. רוקן ישירות לצנצנות ריבה קטנות עם מכסים מתברגים.

הנח חפצים כבדים על המכסים במשך 5 דקות.

**הכנת פודינג**

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב.

השתמש בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. בשל עם מכסה במשך 6.5 עד 7.5 דקות בעוצמה של 800 ואט.

ערבב היטב כמה פעמים במהלך הבישול.

**קליית שבבי שקדים**

פזר 30 גר' שבבי שקדים בצורה אחידה על צלחת חרסינה או קרמיקה בגודל בינוני.

ערבב כמה פעמים במהלך ההשחמה במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 600 ואט.

הנח למזון לעמוד במשך 2 - 3 דקות בתוך המיקרוגל. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 28 2014-03-19 1:05:27

# פתרון בעיות וקודי שגיאה

## פתרון בעיות

תמיד נדרש זמן להכיר את צורת הפעולה של מכשיר חדש. אם נתקלת באחת מהבעיות המופיעות להלן, נסה את הפתרון המוצע. זה עשוי לחסוך לך זמן ואי נוחות עקב פניה מיותרת למרכז שירות.

**המצבים הבאים הם תופעות רגילות.**

- אדים בחלל הפנימי של המיקרוגל
- זרימת אוויר מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית
- השתקפות אור מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית
- פליטת אדים מאזור הדלת או מפתחי האוורור

**המזון לא מתבשל**

- האם קבעת את משך הזמן המתאים ולחצת על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / ⏀)?
- האם הדלת סגורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המעגל החשמלי שגרם לנתיך להישרף או לממסר הפחת לקפוץ?

**המזון מתבשל יותר מדי או פחות מדי**

- האם משך הזמן שהוגדר מתאים לסוג המזון שהוכנס למיקרוגל?
- האם דרגת העוצמה שנבחרה מתאימה?

**יש הפרעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל**

- ייתכנו שיבושים קלים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המיקרוגל. זהו מצב רגיל.
  - פתרון: התקן את המיקרוגל הרחק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואנטנות.
- אם זוהתה תקלה במיקרו - מעבד של המיקרוגל, ייתכן שהתצוגה תשתבש.
  - פתרון: נתק את תקע החשמל וחבר אותו מחדש. כוון מחדש את השעה.

**הנורה אינה דולקת.**

- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה. פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

**בתוך המיקרוגל יש ניצוצות וקולות נפץ**

- האם השתמשת בכלי עם עיטורי מתכת?
- האם השארת מזלג או כלי מתכת אחר בתוך המיקרוגל?
- האם יש רדיד אלומיניום הקרוב מדי לדפנות?

**עשן וריח לא נעים נידפים בהפעלת הראשונית.**

- זהו מצב זמני שנוצר כתוצאה מפעולת החימום של הרכיבים החדשים.
  העשן והריחות הלא נעימים ייעלמו לחלוטין לאחר 10 דקות של פעילות.
  כדי להפיג את הריח מהר יותר, הפעל את תנור המיקרוגל כאשר מיץ לימון או מלח לימון מונחים בארון.

אם העצות בסעיף זה לא עזרו לך לפתור את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות של SAMSUNG באזורך.
הכן מראש את הפרטים הבאים;

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המיקרוגל
- פרטי האחריות שלך
- תיאור ברור של הבעיה

לאחר מכן פנה לספק המקומי או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

## קוד שגיאה

**הודעת "SE" מופיעה.**

- הודעת "SE" משמעה ניקוי המקשים ובדיקת מים בשטח סביב המקשים. כבה את המיקרוגל ונסה להפעיל שוב.
  אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 29 2014-03-19 1:05:27

# מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מוצריה בכל עת. הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

| דגם | MS23F301T**, MS23F302T** |
|---|---|
| מקור מתח | 230 וולט ~ 50 הרץ |
| צריכת חשמל<br>מיקרוגל | <br>1150 ואט |
| הספק יציאה | 100 ואט / 800 ואט (IEC-705) |
| תדירות הפעלה | 2450 מגה - הרץ |
| מגנטרון | OM75S(31) |
| שיטת צינון | מנוע מאוורר |
| מידות (ר x ג x ע)<br>חיצוניות<br>חלל פנימי | <br>489 x 275 x 374 מ"מ<br>330 x 211 x 324 מ"מ |
| נפח | 23 ליטר |
| משקל<br>נטו | <br>12 ק"ג בקירוב |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 30 2014-03-19 1:05:27

תזכיר





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 31 2014-03-19 1:05:27

SAMSUNG

## שאלות או הערות

| מדינה | התקשר למספר | או בקר אותנו באינטרנט בכתובת |
|---|---|---|
| U.A.E | 800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/ae/support (English)<br>www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic) |
| OMAN | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| KUWAIT | 183-2255 (183-CALL) | |
| BAHRAIN | 8000-4726 | |
| QATAR | 800-2255 (800-CALL) | |
| EGYPT | 08000-726786<br>16580 | www.samsung.com/eg/support |
| ALGERIA | 021 36 11 00 | www.samsung.com/n_africa/support |
| PAKISTAN | 0800-Samsung (72678) | www.samsung.com/pk/support |
| TUNISIA | 80-1000-12 | www.samsung.com/n_africa/support |
| JORDAN | 0800-22273<br>06 5777444 | www.samsung.com/Levant/support (English) |
| SYRIA | 18252273 | |
| IRAN | 021-8255 | www.samsung.com/iran/support |
| MOROCCO | 080 100 2255 | www.samsung.com/n_africa/support |
| SAUDI ARABIA | 920021230 | www.samsung.com/sa/support<br>www.samsung.com/sa_en/support (English) |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr/support |
| NIGERIA | 0800-726-7864 | www.samsung.com/africa_en/support |
| GHANA | 0800-10077<br>0302-200077 | |
| Cote D' Ivoire | 8000 0077 | www.samsung.com/africa_fr/support |
| SENEGAL | 800-00-0077 | |
| CAMEROON | 7095-0077 | |
| KENYA | 0800 545 545 | www.samsung.com/support |
| UGANDA | 0800 300 300 | |
| TANZANIA | 0685 88 99 00 | |
| RWANDA | 9999 | |
| BURUNDI | 200 | |
| DRC | 499999 | |
| SUDAN | 1969 | |
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726 7864) | |
| BOTSWANA | 8007260000 | |
| NAMIBIA | 08 197 267 864 | |
| ZAMBIA | 0211 350370 | |
| MOZAMBIQUE | 847267864 / 827267864 | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_HEB.indd 32 2014-03-19 1:05:27

MS23F301T**
MS23F302T**

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung.

# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.**

SAMSUNG

# содержание


**Меры предосторожности ..... 2**
**Краткое наглядное руководство ..... 11**
**Функции микроволновой печи ..... 12**
Печь ..... 12
Панель управления ..... 12
Принадлежности ..... 13
**Использование печи ..... 13**
Принцип работы микроволновой печи ..... 13
Проверка работы печи ..... 14
Установка времени ..... 14
Приготовление/Разогрев пищи ..... 15
Уровни мощности ..... 15
Настройка времени приготовления пищи ..... 15
Остановка приготовления пищи ..... 15
Настройка режима энергосбережения ..... 16
Использование функции удаления запаха ..... 16
Использование функций здорового питания ..... 16
Использование программ здорового питания: овощи и крупы ..... 16
Использование программ здорового питания: птица и рыба ..... 17
Использование функции автоматической быстрой разморозки ..... 18
Использование программ автоматического размораживания продуктов ..... 18
Использование функции Моя тарелка ..... 19
Использование программ функции моя тарелка ..... 19
Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки (Только модели MS23F301TF*, MS23F302TF*) ..... 19
Использование функции памяти ..... 21
Использование программ памяти ..... 21
Отключение звукового сигнала ..... 21
Защитная блокировка микроволновой печи ..... 22
**Руководство по выбору посуды ..... 22**
**Рекомендации по приготовлению ..... 23**
**Устранение неисправностей и коды ошибок ..... 29**
Устранение неисправностей ..... 29
Код ошибки ..... 29
**Технические характеристики ..... 30**


# меры предосторожности

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

| | |
|---|---|
| ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**. |
| ⚠ ВНИМАНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**. |

| | |
|---|---|
| Предупреждение. Риск возгорания. | Предупреждение. Горячая поверхность. |
| Предупреждение. Электричество. | Предупреждение. Взрывчатые вещества. |
| НЕ следует. | НЕ прикасаться. |
| НЕ разбирать. | Строго следуйте указаниям. |
| Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки. | Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено. |
| Обратитесь в сервисный центр за помощью. | Примечание |
| Важная информация. | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 2 25/03/2014 16:31:28

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ
### (только для функций микроволновой печи)

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 3 25/03/2014 16:31:28

- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 4 25/03/2014 16:31:28

- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Не допускается использование паровых очистителей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.



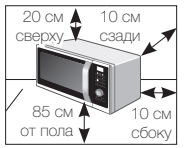


MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 5 25/03/2014 16:31:28

- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.




1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 6 25/03/2014 16:31:29

В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

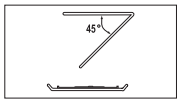




MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 7 25/03/2014 16:31:29

- **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия.
  **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители.
  При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:
  - не накапливались на них;
  - не мешали правильно закрывать дверцу.
- **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.
(Только для моделей с поворотным нагревателем)




## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

- **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.
  - Отключите ее от сетевой розетки
  - Обратитесь в ближайший сервисный центр
- Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
  **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.
- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 8 25/03/2014 16:31:29

| ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи | ✓ | ✓ | | |
| Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не наносите воду непосредственно на печь. | ✓ | ✓ | | |
| Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи. | ✓ | ✓ | | |
| Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 9 25/03/2014 16:31:33

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.<br>• Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.<br>• Наложите чистую сухую повязку.<br>• Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению. | | | | ✓ |
| Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ ВНИМАНИЕ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла. | ✓ | ✓ | | |
| Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д. | | | ✓ | ✓ |
| Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится. | ✓ | | ✓ | |
| Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога. | | | ✓ | |
| Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение. | | | ✓ | |
| Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи. | | | ✓ | |
| Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны. | ✓ | | | ✓ |
| При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»). | ✓ | | ✓ | |
| Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 10 25/03/2014 16:31:34

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (изогнута)

(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

# краткое наглядное руководство

**Приготовление пищи.**

**1.** Положите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** ( ) один или несколько раз.

**2.** Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.

**3.** Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (/+30s).

**Результат:** Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

**Автоматическая быстрая разморозка продуктов.**

**1.** Поместите замороженные продукты в печь.
Один раз нажмите кнопку **Быстрая разморозка** ( ). На дисплее отобразится «0».

**2.** Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.

**3.** Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (/+30s).

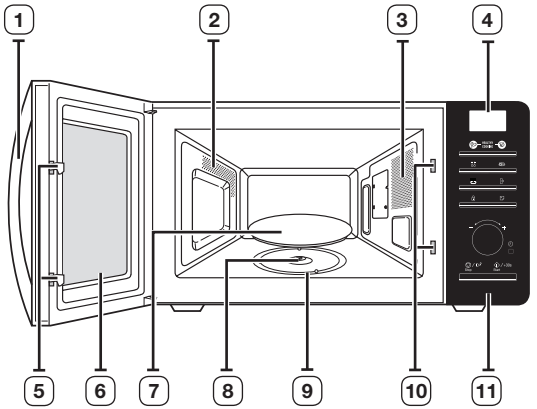
**Добавление дополнительных 30 секунд.**

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 11 25/03/2014 16:31:35

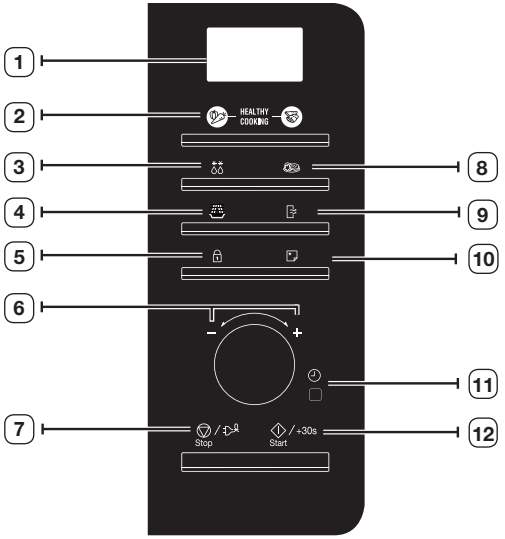
# функции микроволновой печи

## ПЕЧЬ




1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ПОДСВЕТКА
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
3. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ
6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
7. КНОПКА СТОП/ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ
8. КНОПКА МОЯ ТАРЕЛКА
9. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХОВ
10. КНОПКА ПАМЯТИ
11. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
12. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК

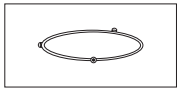


MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 12 25/03/2014 16:31:36

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

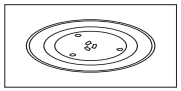
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Роликовая подставка** — устанавливается в центре печи.



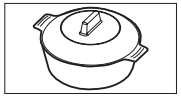
**Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

2. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.



**Назначение:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

3. **Пароварка,** см. стр.19-21.
(Только модели MS23F301TF*, MS23F302TF*)



**Назначение:** Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

**НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.



## ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

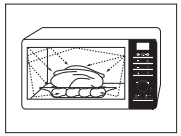
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- разогрева;

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).



Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.



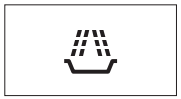


MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 13 25/03/2014 16:31:37

## ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

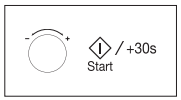
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.
Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

**1.** Нажмите кнопку **СВЧ** (⏦).



**Результат:** На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).

**2.** Вращением регулятора установите время 4-5 минут и нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (⏀/+30s).




**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

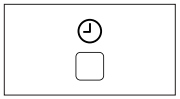
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами.
При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время.
Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате.
Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

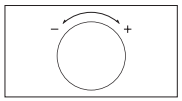
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

**Функция автоматической экономии энергии**
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

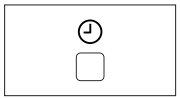
**1. Чтобы установить время в...**
24-часовом формате.
12-часовом формате.
Нажмите кнопку **Часы** (🕘) один или два раза.



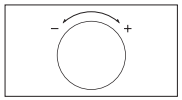
**2.** Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.



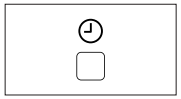
**3.** Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



**4.** Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



**5.** Нажмите кнопку **Часы** (🕘).





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 14 25/03/2014 16:31:38

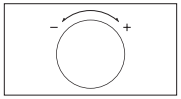
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

**1.** Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).

**Результат:** Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** ( ) пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.

**2.** Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



**Результат:** Отобразится время приготовления.

**3.** Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** ( /+30s).

**Результат:** В печи загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться.
1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза. (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

**Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** по одному разу на каждые 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

| Уровень мощности | Выходная мощность |
|---|---|
| ВЫСОКИЙ | 800 Вт |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 600 Вт |
| СРЕДНИЙ | 450 Вт |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ | 300 Вт |
| РАЗМОРОЗКА ( ) | 180 Вт |
| НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА | 100 Вт |

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

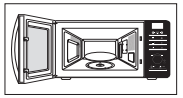
Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **Start/+30s (Старт/+30 сек)**. После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.
Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

**1.** Временная остановка.

**1)** Откройте дверцу.

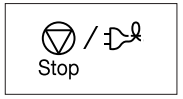


**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** ( /+30s).

**2)** Нажмите кнопку **Стоп/Энергосбережение** ( / ).

**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление, нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** ( /+30s) еще раз.

**2.** Чтобы выполнить полную остановку, нажмите кнопку **Стоп/Энергосбережение** ( / ).




**Результат:** Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Стоп/Энергосбережение** ( / ) еще раз.

Вы также можете отменить любые параметры перед началом работы, просто нажав на кнопку **Стоп/Энергосбережение** ( / ).



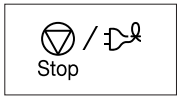
MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 15 25/03/2014 16:31:38

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

- Нажмите кнопку **Стоп/Энергосбережение** ( / ).

  **Результат:** Дисплей выключен.

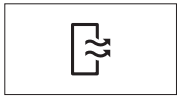



- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Удаление запаха** ( ). Раздастся четыре звуковых сигнала.



Время процедуры удаления запаха — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **Start/+30s (Старт/+30 сек)**.

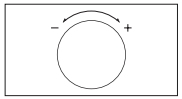
Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Здоровое питание предлагает 16 предварительно запрограммированных таймеров. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **HEALTHY COOKING (ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ)** ( ) либо **HEALTHY COOKING (ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ)** ( ) один или более раз.

2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель**. (см. таблицу сбоку).




3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** ( / +30s).

   **Результат:** Начнется приготовление пищи.
   По его окончании:
   1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
   2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
   3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ОВОЩИ И КРУПЫ

Следующая таблица представляет 10 автоматических программ здорового питания для овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-10 выполняются только в режиме СВЧ.

| Код | Блюдо | Порция (г) | Время выдержки (мин.) | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Брокколи | 250<br>500 | 1-2 | Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г или 60-75 мл (4-5 стол. ложек) для 500 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. |
| 2 | Морковь | 250 | 1-2 | Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 16 25/03/2014 16:31:40

| Код | Блюдо | Порция (г) | Время выдержки (мин.) | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Зеленая фасоль | 250 | 1-2 | Промойте и очистите зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. |
| 4 | Шпинат | 150 | 1-2 | Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. |
| 5 | Початок кукурузы | 250 (1 шт.) | 1-2 | Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. |
| 6 | Очищенный картофель | 250 500 | 2-3 | Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. |
| 7 | Коричневый рис (пропаренный) | 125 | 5-10 | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (1/4 л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. |
| 8 | Цельно-зерновые макароны | 125 | 1 | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1/2 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. |
| 9 | Квиноя | 125 | 1-3 | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. |
| 10 | Булгур | 125 | 2-5 | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА

В следующей таблице представлены 6 здоровых диетических программ приготовления птицы и рыбы, количество, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-6 выполняются только в режиме СВЧ.

| Код | Блюдо | Порция (г) | Время выдержки (мин.) | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Куриная грудка | 300 (2 шт.) | 2 | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. |
| 2 | Грудки индейки | 300 (2 шт.) | 2 | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. |
| 3 | Свежее рыбное филе | 300 (2 шт.) | 1-2 | Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 17 25/03/2014 16:31:42

| Код | Блюдо | Порция (г) | Время выдержки (мин.) | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Свежее филе лосося | 300 (2 шт.) | 1-2 | Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. |
| 5 | Свежие креветки | 250 | 1-2 | Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. |
| 6 | Свежая форель | 200 (1 рыба) | 2 | Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 столовую ложку лимонного сока, соль и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. |

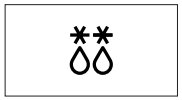
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматической быстрой разморозки позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

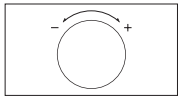
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Один раз нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (). На дисплее отобразится «0».



2. Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.
   Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (/+30s).
   **Результат:**
   - Начинается размораживание продуктов.
   - По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
   - Снова нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (/+30s) для завершения процесса размораживания.

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 15.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу или рыбу на керамическую тарелку.

| Блюдо | | Размер порции (г) | Время выдержки (мин.) | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| | Мясо | 200-1500 | 15-60 | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните приготавливаемое блюдо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для приготовления мяса, например, стейков, котлет или мясного фарша, кусков курицы, курицы целиком или филе рыбы. |
| | Птица | | | |
| | Рыба | | | |

Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 27 - 28.



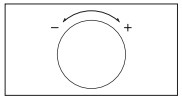
MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 18 25/03/2014 16:31:43

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ МОЯ ТАРЕЛКА

У функции Моя тарелка есть два запрограммированных по времени режима. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Моя тарелка** (🍽) однократно или несколько раз.

2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель.** (См. таблицу сбоку.)



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (⏻/+30s).

**Результат:** Начнется приготовление пищи. По его окончании:

1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

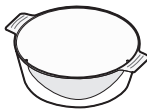
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ФУНКЦИИ МОЯ ТАРЕЛКА

В следующей таблице представлены программы автоматического разогрева, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации для функции Моя тарелка. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

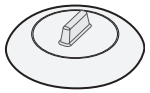
| Код/Продукты | Размер порции (г) | Время выдержки (мин.) | Рекомендации |
|---|---|---|---|
| **1. Охлажденное готовое блюдо** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или макарон). |
| **2. Охлажденные вегетарианские блюда** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). |

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MS23F301TF*, MS23F302TF*)

Пароварка Сильный пар работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.
Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:


Чаша

Вставной лоток


Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

### УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Не использовать:
- для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
- с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.

Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.

Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 19 25/03/2014 16:31:44

## ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

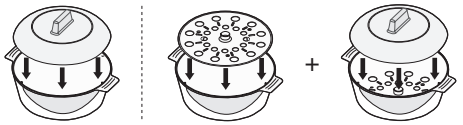
| Блюдо | Порция (г) | Мощность (Вт) | Время приготовления (мин.) | Время выдержки (мин.) | Обращение |
|---|---|---|---|---|---|
| **Артишоки** | 300 (1-2 шт.) | 800 | 5-6 | 1-2 | Чаша с лотком + Крышка |
| | Инструкции<br>Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой. | | | | |
| **Свежие овощи** | 300 | 800 | 4-5 | 1-2 | Чаша с лотком + Крышка |
| | Инструкции<br>Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой. | | | | |
| **Замороженные овощи.** | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Чаша с лотком + Крышка |
| | Инструкции<br>Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. | | | | |
| **Рис** | 250 | 800 | 15-18 | 5-10 | Чаша + Крышка |
| | Инструкции<br>Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут. | | | | |
| **Картофель в мундире** | 500 | 800 | 7-8 | 2-3 | Чаша + Крышка |
| | Инструкции<br>Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой. | | | | |
| **Рагу (охлажденное)** | 400 | 600 | 5-6 | 1-2 | Чаша + Крышка |
| | Инструкции<br>Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. | | | | |
| **Суп (охлажденный)** | 400 | 800 | 3-4 | 1-2 | Чаша + Крышка |
| | Инструкции<br>Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. | | | | |
| **Замороженный суп** | 400 | 800 | 8-10 | 2-3 | Чаша + Крышка |
| | Инструкции<br>Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. | | | | |
| **Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема** | 150 | 600 | 1-2 | 2-3 | Чаша + Крышка |
| | Инструкции<br>Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой. | | | | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 20 25/03/2014 16:31:44

| Блюдо | Порция (г) | Мощность (Вт) | Время приготовления (мин.) | Время выдержки (мин.) | Обращение |
|---|---|---|---|---|---|
| **Фруктовый компот** | 250 | 800 | 3-4 | 2-3 | Чаша + Крышка |
| | Инструкции<br>Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой. | | | | |

Обращение с пароваркой "Сильный пар"



Чаша + Крышка  Чаша с лотком + Крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПАМЯТИ

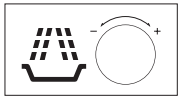
Если вы часто готовите или разогреваете определенные блюда, можно сохранить в памяти печи информацию о времени приготовления и уровне мощности. В этом случае вам не придется при каждом использовании печи повторно устанавливать настройки. Можно сохранить две разные настройки.

Сохранение настроек.

1. **Чтобы запрограммировать...** — **Нажмите кнопку ( ).**

| | |
|---|---|
| Первая настройка | Один раз (на дисплее отобразится «P1») |
| Вторая настройка | Два раза (на дисплее отобразится «P2») |

2. Установите программу приготовления в обычном режиме, при необходимости установив время приготовления и уровень мощности.



3. Нажмите кнопку ( /+30s).
   **Результат:** Теперь настройки сохранены в памяти печи.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ПАМЯТИ

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. **Чтобы выбрать...** — **Нажмите кнопку ( ).**

| | |
|---|---|
| Первая настройка | Один раз (на дисплее отобразится «P1») |
| Вторая настройка | Два раза (на дисплее отобразится «P2») |

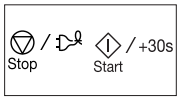
2. Нажмите кнопку ( /+30s).
   **Результат:** Блюдо приготовлено в соответствии с выбранными параметрами.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

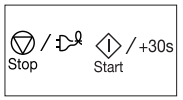
1. Одновременно нажмите кнопки ( / ) и ( /+30s).
   **Результат:**
   - на дисплее появится следующая индикация.

   - печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.




2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки ( / ) и ( /+30s).
   **Результат:**
   - на дисплее появится следующая индикация.

   - печь будет снова подавать звуковой сигнал.








MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 21  25/03/2014 16:31:45

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

**1.** Нажмите кнопку (🔒) и удерживайте ее в течение одной секунды.

**Результат:**

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".

**2.** Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку (🔒) и удерживайте ее в течение одной секунды.

**Результат:** Печью можно пользоваться как обычно.

## руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|---|---|
| **Алюминиевая фольга** | ✓✗ | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| **Блюдо для получения корочки** | ✓ | Не разогревайте предварительно более восьми минут. |
| **Фарфор и керамика** | ✓ | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки. |
| **Одноразовая посуда из полиэфирного волокна** | ✓ | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов. |
| **Упаковка продуктов быстрого приготовления** | | |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. |
| • Бумажные пакеты или газеты | ✗ | Риск возгорания. |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| **Стеклянная посуда** | | |
| • Посуда для приготовления | ✓ | Может использоваться при отсутствии металлической отделки. |
| • Тонкостенная стеклянная посуда | ✓ | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. |
| • Стеклянные банки | ✓ | Следует снять крышку. Подходят только для разогрева. |
| **Металл** | | |
| • Блюда | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания. |
| • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой | ✗ | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 22 25/03/2014 16:31:46

| Кухонные принадлежности | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|---|---|
| **Бумага** | | |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓ | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги. |
| • Переработанная бумага | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| **Пластик** | | |
| • Контейнеры | ✓ | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. |
| • Пакеты для заморозки | ✓✗ | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой. |
| **Вощеная или жиронепроницаемая бумага** | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания. |

✓ **: Рекомендуется** ✓✗ **: Использовать с осторожностью** ✗ **: Не рекомендуется**

# рекомендации по приготовлению

## МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

**Кухонная посуда для микроволновой печи:**
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

**Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:**
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

**Использование крышки во время приготовления**
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

**Время выдержки**
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

| Блюдо | Порция (г) | Мощность (Вт) | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|---|
| Шпинат | 150 | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 23 25/03/2014 16:31:46

| Блюдо | Порция (г) | Мощность (Вт) | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|---|
| Брокколи | 300 | 600 | 9-10 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды. |
| Горошек | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Зеленая фасоль | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды. |
| Овощная смесь (морковь/ горошек/кукуруза) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Овощная смесь (по-китайски) | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

**Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

| Блюдо | Порция (г) | Мощность (Вт) | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|---|
| Белый рис (пропаренный) | 250 | 800 | 16-17 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250 | 800 | 21-22 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смесь риса (рис + дикий рис) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смешанная каша (рис + злаки) | 250 | 800 | 18-19 | 5 | Добавьте 400 мл холодной воды. |
| Макаронные изделия (паста) | 250 | 800 | 11-12 | 5 | Добавьте 1000 мл горячей воды. |

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.
На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки (3 минуты).

**Совет.** Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

| Блюдо | Порция (г) | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|
| Брокколи | 250<br>500 | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |
| Брюссельская капуста | 250 | 5½-6½ | 3 | Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды. |
| Морковь | 250 | 4½-5 | 3 | Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. |
| Цветная капуста | 250<br>500 | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 24 25/03/2014 16:31:46

| Блюдо | Порция (г) | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|
| Кабачки | 250 | 3½-4 | 3 | Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. |
| Баклажаны | 250 | 3½-4 | 3 | Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока. |
| Лук-порей | 250 | 4½-5 | 3 | Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. |
| Грибы | 125<br>250 | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. |
| Лук | 250 | 5½-6 | 3 | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. |
| Перец | 250 | 4½-5 | 3 | Нарежьте перец мелкими ломтиками. |
| Картофель | 250<br>500 | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. |
| Брюква | 250 | 5-5½ | 3 | Нарежьте брюкву мелкими кубиками. |

## РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

**Размещение пищи и использование крышки**

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

**Уровни мощности и перемешивание**

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

**Время разогрева и выдержки**

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 25 25/03/2014 16:31:47

## Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Порция | Мощность (Вт) | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|---|
| Напитки (кофе, чай и вода) | 150 мл (1 чашка)<br>250 мл (1 стакана) | 800 | 1-1½<br>1½-2 | 1-2 | Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. |
| Суп (из холодильника) | 250 г | 800 | 3-3½ | 2-3 | Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. |
| Рагу (из холодильника) | 350 г | 600 | 5½-6½ | 2-3 | Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. |
| Макаронные изделия с соусом (из холодильника) | 350 г | 600 | 4½-5½ | 3 | Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные) | 350 г | 600 | 5-6 | 3 | Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. |
| Готовое порционное блюдо (охлажденное) | 350 г | 600 | 5½-6½ | 3 | Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. |

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: от 30 до 40 °C.

**ДЕТСКОЕ МОЛОКО:** Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 26 25/03/2014 16:31:47

### Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Порция | Мощность (Вт) | Время | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|---|
| Детское питание (овощи + мясо) | 190 г | 600 | 30 с | 2-3 | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. |
| Детская каша (крупа + молоко + фрукты) | 190 г | 600 | 20 с | 2-3 | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. |
| Детское молоко | 100 мл<br>200 мл | 300 | 30-40 с<br>От 50 с до 1 мин. | 2-3 | Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. |

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|
| **Мясо** | | | | |
| Говяжий фарш | 250 г<br>500 г | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| Свиные отбивные | 250 г | 7½-8½ | | |



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 27 25/03/2014 16:31:47

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|
| **Птица** | | | | |
| Куски курицы | 500 г (2 шт.) | 14½-15½ | 15-40 | Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| Целая курица | 900 г | 28-30 | | |
| **Рыба** | | | | |
| Рыбное филе | 250 г (2 шт.) | 6-7 | 5-15 | Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| | 400 г (4 шт.) | 12-13 | | |
| **Фрукты** | | | | |
| Ягоды | 250 г | 6-7 | 5-10 | Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). |
| **Хлеб** | | | | |
| Булочки (каждая весом около 50 г) | 2 шт. 4 шт. | ½-1 2-2½ | 5-20 | Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| Тосты/сэндвичи | 250 г | 4½-5 | | |
| Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука) | 500 г | 8-10 | | |

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 28 25/03/2014 16:31:47

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

**Нижеприведенные ситуации являются нормальными.**

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- Световые блики на дверце и корпусе
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий

**Пища оказывается совершенно не готовой**

- Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (⏀/+30s)?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

**Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.**

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

**Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров**

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  - Способ устранения: Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  - Способ устранения: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

**Лампочка не работает.**

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

**В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)**

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

**Задымление и неприятный запах при первом включении.**

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## КОД ОШИБКИ

**Появляется сообщение: «SE»**

- Сообщение “SE” означает, что необходимо очистить кнопки и проверить, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.





MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 29 25/03/2014 16:31:47

# технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

| Модель | MS23F301T**, MS23F302T** |
|---|---|
| **Источник питания** | 230 В — 50 Гц |
| **Потребление электроэнергии**<br>Микроволновая печь | <br>1150 Вт |
| **Производимая мощность** | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| **Рабочая частота** | 2450 МГц |
| **Магнетрон** | OM75S(31) |
| **Метод охлаждения** | Двигатель вентилятора |
| **Размеры (Ш x В x Г)**<br>Внешние<br>Внутренняя камера печи | <br>489 x 275 x 374 мм<br>330 x 211 x 324 мм |
| **Объем** | 23 литров |
| **Вес**<br>Нетто | <br>Приблизительно 12 кг |

## ЗАМЕТКИ



MS23F301TAK_LI_DE68-04236A-01_RU.indd 30 25/03/2014 16:31:47

## ЗАМЕТКИ

## ЗАМЕТКИ

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-УЗЕЛ |
|---|---|---|
| U.A.E | 800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/ae/support (English)<br>www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic) |
| OMAN | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| KUWAIT | 183-2255 (183-CALL) | |
| BAHRAIN | 8000-4726 | |
| QATAR | 800-2255 (800-CALL) | |
| EGYPT | 08000-726786<br>16580 | www.samsung.com/eg/support |
| ALGERIA | 021 36 11 00 | www.samsung.com/n_africa/support |
| PAKISTAN | 0800-Samsung (72678) | www.samsung.com/pk/support |
| TUNISIA | 80-1000-12 | www.samsung.com/n_africa/support |
| JORDAN | 0800-22273<br>06 5777444 | www.samsung.com/Levant/support (English) |
| SYRIA | 18252273 | |
| IRAN | 021-8255 | www.samsung.com/iran/support |
| MOROCCO | 080 100 2255 | www.samsung.com/n_africa/support |
| SAUDI ARABIA | 920021230 | www.samsung.com/sa/support<br>www.samsung.com/sa_en/support (English) |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr/support |
| NIGERIA | 0800-726-7864 | www.samsung.com/africa_en/support |
| GHANA | 0800-10077<br>0302-200077 | |
| Cote D' Ivoire | 8000 0077 | www.samsung.com/africa_fr/support |
| SENEGAL | 800-00-0077 | |
| CAMEROON | 7095-0077 | |
| KENYA | 0800 545 545 | www.samsung.com/support |
| UGANDA | 0800 300 300 | |
| TANZANIA | 0685 88 99 00 | |
| RWANDA | 9999 | |
| BURUNDI | 200 | |
| DRC | 499999 | |
| SUDAN | 1969 | |
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726 7864) | |
| BOTSWANA | 8007260000 | |
| NAMIBIA | 08 197 267 864 | |
| ZAMBIA | 0211 350370 | |
| MOZAMBIQUE | 847267864 / 827267864 | |

DE68-04236A-01

MS23F301T**
MS23F302T**

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

# Microwave Oven

## Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**This manual is made with 100 % recycled paper.**

SAMSUNG

# contents


**Safety information ..... 2**
**Quick look up guide ..... 11**
**Oven features ..... 12**
Oven ..... 12
Control panel ..... 12
Accessories ..... 13
**Oven use ..... 13**
How a microwave oven works ..... 13
Checking that your oven is operating correctly ..... 14
Setting the time ..... 14
Cooking/Reheating ..... 15
Power levels ..... 15
Adjusting the cooking time ..... 15
Stopping the cooking ..... 15
Setting the energy save mode ..... 16
Using the deodorize feature ..... 16
Using the healthy cooking features ..... 16
Using healthy cooking programmes: vegetables & grains ..... 16
Using healthy cooking programmes: poultry & fish ..... 17
Using the auto power defrost feature ..... 18
Using the auto power defrost programmes ..... 18
Using the my plate feature ..... 19
Using the my plate programmes ..... 19
Power steam cooking guide (Only MS23F301TF*, MS23F302TF* models) ..... 19
Using the memory feature ..... 21
Using the memory programmes ..... 21
Switching the beeper off ..... 21
Safety-locking your microwave oven ..... 22
**Cookware guide ..... 22**
**Cooking guide ..... 23**
**Troubleshooting and error code ..... 29**
Troubleshooting ..... 29
Error code ..... 29
**Technical specifications ..... 30**


# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 2 2014-03-19 6:31:46

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

### ⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 3 2014-03-19 6:31:46

- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 4 2014-03-19 6:31:46

- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

## ⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.





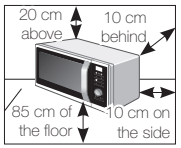
MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 5 2014-03-19 6:31:46

- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.




2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 6 2014-03-19 6:31:47

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☜ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☜ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

**1.** Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

**2.** Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

**3.** To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

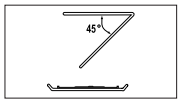
**4.** Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✎ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✎ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)








MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 7 2014-03-19 6:31:47

## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

| ⚠ WARNING | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not touch the power plug with wet hands. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 8 2014-03-19 6:31:50

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. | ✓ | ✓ | | |
| Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✓ | ✓ | | |
| Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✓ | ✓ | | |
| Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack. | | | | ✓ |
| Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. | ✓ | | | ✓ |

| **⚠ CAUTION** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 9 2014-03-19 6:31:53

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✓ | |
| Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✓ | |
| Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✓ | | ✓ | |
| Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 10 2014-03-19 6:31:54

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.•
Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

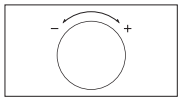
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

# quick look up guide

**If you want to cook some food.**

**1.** Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Microwave** ( ) button one or more times.

**2.** Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



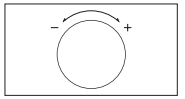
**3.** Press the **Start/+30s** ( ) button.

**Result :** Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

**If you want to auto Power defrost some food.**

**1.** Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** ( ) button once.
Then the display shows “0”

**2.** Select the weight by turning the **dial knob** as required.



**3.** Press the **Start/+30s** ( ) button.

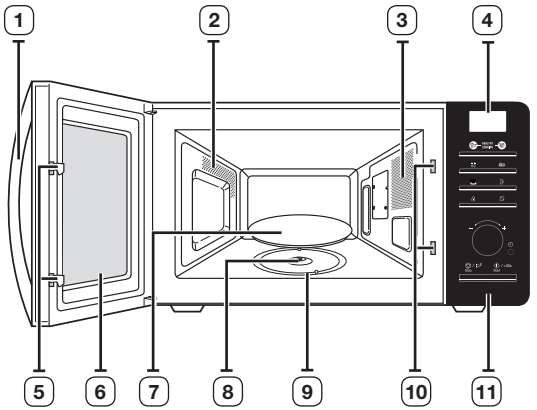
**If you want to add extra 30 seconds.**

Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 11 2014-03-19 6:31:55

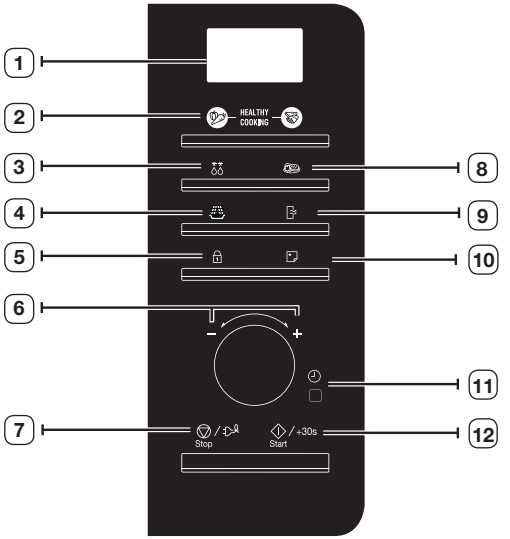
# oven features

## OVEN




1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

## CONTROL PANEL




1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. CHILD LOCK BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
7. STOP/ENERGY SAVING BUTTON
8. MY PLATE BUTTON
9. DEODORIZATION BUTTON
10. MEMORY BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. START/+30s BUTTON



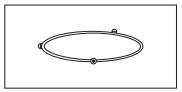
MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 12 2014-03-19 6:31:56

## ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

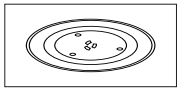
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   **Purpose :** The roller ring supports the turntable.



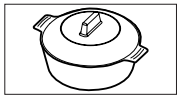
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   **Purpose :** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Steam cooker,** see page 19 to 21.
   (Only MS23F301TF*, MS23F302TF* models)

   **Purpose :** The plastic steam cooker when using power steam function.



**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

# oven use

## HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

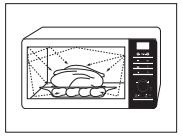
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 13 2014-03-19 6:31:57

## CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

**1.** Press the **Microwave** ( ) button.

**Result :** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed.

**2.** Set the time 4 to 5 minutes by turning the dial knob and press the **Start/+30s** ( /+30s) button.

**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

## SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

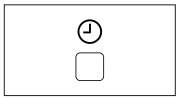
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

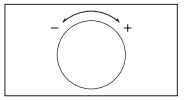
**Auto energy saving function**
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

**1. To display the time in the...**

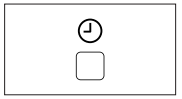
24-hour notation.
12-hour notation.
Press the **Clock** ( ) button once or twice.



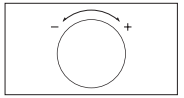
**2.** Turn the **dial knob** to set the hour.



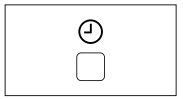
**3.** Press the **Clock** ( ) button.



**4.** Turn the **dial knob** to set the minute.



**5.** Press the **Clock** ( ) button.





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 14 2014-03-19 6:31:58

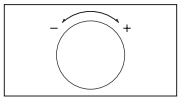
## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

**1.** Press the **Microwave** ( ) button.

**Result :** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

**2.** Set the cooking time by turning the **dial knob.**



**Result :** The cooking time is displayed.

**3.** Press the **Start/+30s** ( ) button.

**Result :** The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

**Never** switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

## POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

| Power level | Output |
|---|---|
| HIGH | 800 W |
| MEDIUM HIGH | 600 W |
| MEDIUM | 450 W |
| MEDIUM LOW | 300 W |
| DEFROST ( ) | 180 W |
| LOW/KEEP WARM | 100 W |

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

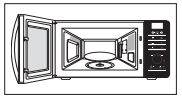
## ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.
Press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

## STOPPING THE COOKING

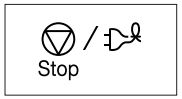
You can stop cooking at any time to check the food.

**1.** To stop temporarily;



**1)** Open the door.
**Result :** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start/+30s** ( ) again.
**2)** Press the **Stop/Energy Saving** ( ) button.
**Result :** Cooking stops. To resume cooking, press **Start/+30s** ( ) again.

**2.** To stop completely;
Press the **Stop/Energy Saving** ( ) button.




**Result :** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Energy Saving** ( ) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Energy Saving** ( ).

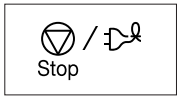




MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 15 2014-03-19 6:31:59

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

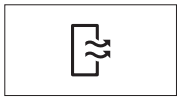



- Press the **Stop/Energy Saving** (⊽/⊳) button.
  **Result :** Display off.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

## USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

Press the **Deodorizer** (⇥) button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.



The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **Start/+30s** button is pressed.

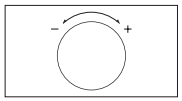
The maximum deodorization time is 15 minutes.

## USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has sixteen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** (⊙) or **Healthy Cooking** (⊙) button once or more times.

2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).




3. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.
   **Result :** Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

## USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES: VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 10 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only.

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Broccoli | 250<br>500 | 1-2 | Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| 2 | Carrots | 250 | 1-2 | Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 16 2014-03-19 6:32:01

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 3 | **Green Beans** | 250 | 1-2 | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| 4 | **Spinach** | 150 | 1-2 | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| 5 | **Corn On The Cob** | 250 (1 pcs) | 1-2 | Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. |
| 6 | **Peeled Potatoes** | 250 500 | 2-3 | Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. |
| 7 | **Brown Rice** (Parboiled) | 125 | 5-10 | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (1/4 l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. |
| 8 | **Wholemeal Macaroni** | 125 | 1 | Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1/2 l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. |
| 9 | **Quinoa** | 125 | 1-3 | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. |
| 10 | **Bulgur** | 125 | 2-5 | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. |

## USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES: POULTRY & FISH

The following table presents the 6 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only.

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Chicken Breast** | 300 (2 pcs) | 2 | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 2 | **Turkey Breast** | 300 (2 pcs) | 2 | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 3 | **Fresh Fish Fillet** | 300 (2 pcs) | 1-2 | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 4 | **Fresh Salmon Filet** | 300 (2 pcs) | 1-2 | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 17 2014-03-19 6:32:03

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 5 | **Fresh Prawns** | 250 | 1-2 | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 6 | **Fresh Trout** | 200 (1 fish) | 2 | Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, salt and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |

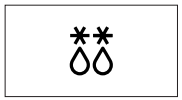
## USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, and fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

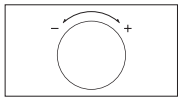
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Power Defrost** (✱✱) button once.
   Then the display shows “0”



2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the **Start/+30s** (⏀/+30s) button.

**Result :**

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start/+30s** (⏀/+30s) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

## USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish on a ceramic plate.

| Food | | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| | **Meat** | 200-1500 | 15-60 | Shield the edges with aluminium foil. Turn the pieces over, when the oven beeps. This programme is suitable for meat such as steaks, chops or minced meat, chicken pieces, whole chicken or fish fillets. |
| | **Poultry** | | | |
| | **Fish** | | | |

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 27to 28.



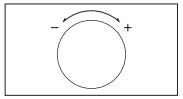
MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 18 2014-03-19 6:32:04

## USING THE MY PLATE FEATURE

The my plate feature has two pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **My plate** button once or more times.

2. Select the size of the serving by turning the **dial knob.** (Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start/+30s** button.

**Result :** Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

## USING THE MY PLATE PROGRAMMES

The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

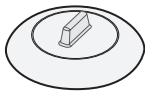
| Code/Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|
| **1. Chilled Ready Meal** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). |
| **2. Chilled Vegetarian Meal** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). |

## POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MS23F301TF*, MS23F302TF* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:

Bowl

Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 19 2014-03-19 6:32:05

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

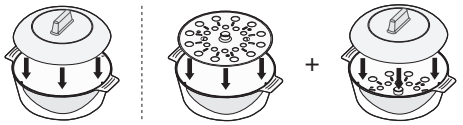
| Food | Portion (g) | Power levels (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Handling |
|---|---|---|---|---|---|
| **Artichokes** | 300 (1-2 pcs) | 800 | 5-6 | 1-2 | Bowl with insert tray + Lid |
| | Instructions<br>Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. | | | | |
| **Fresh Vegetables** | 300 | 800 | 4-5 | 1-2 | Bowl with insert tray + Lid |
| | Instructions<br>Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. | | | | |
| **Frozen Vegetables** | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Bowl with insert tray + Lid |
| | Instructions<br>Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. | | | | |
| **Rice** | 250 | 800 | 15-18 | 5-10 | Bowl + Lid |
| | Instructions<br>Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. | | | | |
| **Jacket Potatoes** | 500 | 800 | 7-8 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions<br>Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. | | | | |
| **Stew (Chilled)** | 400 | 600 | 5-6 | 1-2 | Bowl + Lid |
| | Instructions<br>Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. | | | | |
| **Soup (Chilled)** | 400 | 800 | 3-4 | 1-2 | Bowl + Lid |
| | Instructions<br>Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. | | | | |
| **Frozen Soup** | 400 | 800 | 8-10 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions<br>Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. | | | | |
| **Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling** | 150 | 600 | 1-2 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions<br>Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. | | | | |



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 20 2014-03-19 6:32:06

| Food | Portion (g) | Power levels (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Handling |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fruit Compote** | 250 | 800 | 3-4 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions<br>Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. | | | | |

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid  Bowl with insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

## USING THE MEMORY FEATURE

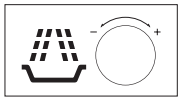
If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.
You can store two different setting.

Storing the settings.

1. **To programme the...** **Then press the ( ) button.**

| | |
|---|---|
| First setting | Once (Display is P1) |
| Second setting | Twice (Display is P2) |

2. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.



3. Press the ( /+30s) button.

**Result :** Your setting are now stored in the oven's memory.

## USING THE MEMORY PROGRAMMES

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. **To select the...** **Then press the ( ) button.**

| | |
|---|---|
| First setting | Once (Display is P1) |
| Second setting | Twice (Display is P2) |

2. Press the ( /+30s) button.

**Result :** The food is cooked as requested.

## SWITCHING THE BEEPER OFF

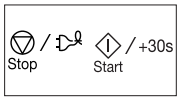
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ( / ) and ( /+30s) buttons at the same time.

**Result :**

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

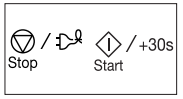



2. To switch the beeper back on, press the ( / ) and ( /+30s) buttons again at the same time.

**Result :**

- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.








MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 21  2014-03-19 6:32:07

## SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

**1.** Press the (🔒) button for one second.

**Result :**

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

**2.** To unlock the oven, press the (🔒) button for one second.

**Result :** The oven can be used normally.

## cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓ ✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **Crust plate** | ✓ | Do not preheat for more than 8 minutes. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast-food packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-tableware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 22 2014-03-19 6:32:08

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

✓ : Recommended ✓✗ : Use Caution ✗ : Unsafe

# cooking guide

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

**Cookware for microwave cooking:**
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

**Food suitable for microwave cooking:**
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

**Covering during cooking**
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

**Standing times**
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

**Cooking Guide for frozen vegetables**

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

| Food | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Spinach | 150 | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Broccoli | 300 | 600 | 9-10 | 2-3 | Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. |
| Peas | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Green beans | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. |
| Mixed vegetables (carrots/peas/ corn) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Mixed vegetables (chinese style) | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 23 2014-03-19 6:32:08

## Cooking Guide for rice and pasta

**Rice :** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta :** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| White rice (parboiled) | 250 | 800 | 16-17 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Brown rice (parboiled) | 250 | 800 | 21-22 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed rice (rice + wild rice) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed corn (rice + grain) | 250 | 800 | 18-19 | 5 | Add 400 ml cold water. |
| Pasta | 250 | 800 | 11-12 | 5 | Add 1000 ml hot water. |

## Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint :** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

| Food | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250<br>500 | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. |
| Brussels sprouts | 250 | 5½-6½ | 3 | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. |
| Carrots | 250 | 4½-5 | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| Cauliflower | 250<br>500 | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. |
| Courgettes | 250 | 3½-4 | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |
| Egg plants | 250 | 3½-4 | 3 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. |
| Leeks | 250 | 4½-5 | 3 | Cut leeks into thick slices. |
| Mushrooms | 125<br>250 | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 24 2014-03-19 6:32:08

| Food | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Onions | 250 | 5½-6 | 3 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. |
| Pepper | 250 | 4½-5 | 3 | Cut pepper into small slices. |
| Potatoes | 250<br>500 | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| Turnip cabbage | 250 | 5-5½ | 3 | Cut turnip cabbage into small cubes. |

## REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

**Arranging and covering**

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

**Power levels and stirring**

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

**Heating and standing times**

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

**Reheating Liquids and Food**

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Drinks (coffee, tea and water) | 150 ml (1 cup)<br>250 ml (1 mug) | 800 | 1-1½<br>1½-2 | 1-2 | Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. |
| Soup (chilled) | 250 g | 800 | 3-3½ | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 25 2014-03-19 6:32:08

| Food | Portion | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Stew (chilled) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 2-3 | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 3 | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. |
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 | 5-6 | 3 | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Plated meal (chilled) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. |

## REHEATING BABY FOOD

**BABY FOOD:** Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
**BABY MILK:** Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
**REMARK:** Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

### Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power (W) | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Baby food (vegetables + meat) | 190 g | 600 | 30 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 26 2014-03-19 6:32:08

| Food | Portion | Power (W) | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Baby porridge (grain + milk + fruit) | 190 g | 600 | 20 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby milk | 100 ml<br>200 ml | 300 | 30-40 sec.<br>50 sec. to 1 min. | 2-3 | Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. |

## MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint :** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Meat** | | | | |
| Minced beef | 250 g<br>500 g | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| Pork steaks | 250 g | 7½-8½ | | |





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 27 2014-03-19 6:32:08

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Poultry** | | | | |
| Chicken pieces | 500 g (2 pcs) | 14½-15½ | 15-40 | First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| Whole chicken | 900 g | 28-30 | | |
| **Fish** | | | | |
| Fish fillets | 250 g (2 pcs) | 6-7 | 5-15 | Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| | 400 g (4 pcs) | 12-13 | | |
| **Fruits** | | | | |
| Berries | 250 g | 6-7 | 5-10 | Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). |
| **Bread** | | | | |
| Bread rolls (each about 50 g) | 2 pcs | ½-1 | 5-20 | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! |
| | 4 pcs | 2-2½ | | |
| Toast/ Sandwich | 250 g | 4½-5 | | |
| German bread (wheat + rye flour) | 500 g | 8-10 | | |

## SPECIAL HINTS

**MELTING BUTTER**
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

**MELTING CHOCOLATE**
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

**MELTING CRYSTALLIZED HONEY**
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

**MELTING GELATINE**
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

**COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)**
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

**COOKING JAM**
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

**COOKING PUDDING**
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

**BROWNING ALMOND SLICES**
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 28 2014-03-19 6:32:09

## TROUBLESHOOTING

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

**The following are normal occurrences.**

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

**The food is not cooked at all**

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (⏀/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

**The food is either overcooked or undercooked**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**The oven causes interference with radios or televisions**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

**The light bulb is not working.**

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

**Smoke and bad smell when initial operating.**

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## ERROR CODE

**"SE" message indicates**

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.





MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 29 2014-03-19 6:32:09

# technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Model | MS23F301T**, MS23F302T** |
|---|---|
| **Power source** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Power consumption**<br>Microwave | <br>1150 W |
| **Output power** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Operating frequency** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75S (31) |
| **Cooling method** | Cooling fan motor |
| **Dimensions (W x H x D)**<br>Outside<br>Oven cavity | <br>489 x 275 x 374 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| **Volume** | 23 liter |
| **Weight**<br>Net | <br>12 kg approx |

## MEMO



MS23F301TAS_LI_DE68-04236A-01_EN.indd 30 2014-03-19 6:32:09

## MEMO

## MEMO

QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| U.A.E | 800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/ae/support (English)<br>www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic) |
| OMAN | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| KUWAIT | 183-2255 (183-CALL) | |
| BAHRAIN | 8000-4726 | |
| QATAR | 800-2255 (800-CALL) | |
| EGYPT | 08000-726786<br>16580 | www.samsung.com/eg/support |
| ALGERIA | 021 36 11 00 | www.samsung.com/n_africa/support |
| PAKISTAN | 0800-Samsung (72678) | www.samsung.com/pk/support |
| TUNISIA | 80-1000-12 | www.samsung.com/n_africa/support |
| JORDAN | 0800-22273<br>06 5777444 | www.samsung.com/Levant/support (English) |
| SYRIA | 18252273 | |
| IRAN | 021-8255 | www.samsung.com/iran/support |
| MOROCCO | 080 100 2255 | www.samsung.com/n_africa/support |
| SAUDI ARABIA | 920021230 | www.samsung.com/sa/support<br>www.samsung.com/sa_en/support (English) |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr/support |
| NIGERIA | 0800-726-7864 | www.samsung.com/africa_en/support |
| GHANA | 0800-10077<br>0302-200077 | |
| Cote D' Ivoire | 8000 0077 | www.samsung.com/africa_fr/support |
| SENEGAL | 800-00-0077 | |
| CAMEROON | 7095-0077 | |
| KENYA | 0800 545 545 | www.samsung.com/support |
| UGANDA | 0800 300 300 | |
| TANZANIA | 0685 88 99 00 | |
| RWANDA | 9999 | |
| BURUNDI | 200 | |
| DRC | 499999 | |
| SUDAN | 1969 | |
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726 7864) | |
| BOTSWANA | 8007260000 | |
| NAMIBIA | 08 197 267 864 | |
| ZAMBIA | 0211 350370 | |
| MOZAMBIQUE | 847267864 / 827267864 | |

DE68-04236A-01